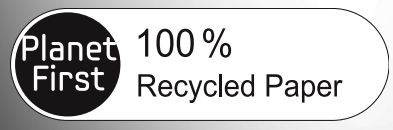
NE597N0PBSR

Electric Range
user manual



This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

1-800-SAMSUNG (726-7864)

SAMSUNG

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 1 2013-05-23 3:24:30

important safety instructions

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

What the icons and symbols in this user manual mean:

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death.**
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your oven, follow these basic safety precautions.

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note

These warning icons and symbols are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly.

After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 1 2013-05-23 3:24:30

ANTI-TIP DEVICE

WARNING **WARNING -** To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed Anti-Tip device. **AFTER THE RANGE HAS BEEN INSTALLED, CONFIRM THAT THE ANTI-TIP DEVICE HAS BEEN PROPERLY INSTALLED AND VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS PROPERLY ENGAGED.** Refer to the installation manual for instructions.

a) If the anti-tip device is not installed, a child or adult can tip the range and be killed.

b) Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged at rear right (or rear left) of the range bottom.

c) If you move the range and then move it back into place, ensure the anti-tip device is re-engaged at the right or left rear of the range bottom.

d) Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.

e) Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

WARNING

Do not step, lean, or sit on the doors of the range. You can cause the range to tip, resulting in burns or serious injuries.

Confirm that the Anti-Tip device is installed properly. Then, to verify that the Anti-Tip device is engaged, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward. The Anti-Tip device should prevent the range from tilting forward more than a few inches.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the anti-tip device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

FOR YOUR SAFETY

When using electrical appliances, you should follow basic safety precautions, including the following:

CAUTION Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door.

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 2 2013-05-23 3:24:31

User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Always disconnect the power to the appliance before servicing by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

Do not enter the oven.

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

Do not leave children alone. Never leave children alone or unattended in an area where this appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Never use your appliance for warming or heating the room.

Do not use water on grease fires. Turn off the oven to avoid spreading the flame. Smother the fire or flame by closing the door or use a dry chemical, baking soda, or foam-type extinguisher.

The inner portion of the split oven rack (if equipped) could drop down accidentally if not assembled properly. Place the inner rack in the proper position within the outer rack.

Storage in or on appliance. Do not store flammable materials in the oven or near the surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.

Wear proper apparel. Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.

Use only dry potholders. Placing moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Teach children not to play with the controls or any other part of the range.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 3 2013-05-23 3:24:31

INDUCTION COOKTOP ELEMENTS

Be sure you know which touch control operates each surface heating unit. Place a pan of food on the unit before turning it on, and turn the unit off before removing the pan.

Use proper pan sizes - This appliance is equipped with surface units of different sizes. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the burner will also improve efficiency.

Cookware Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Elements - To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, cookware handles should be positioned so that they are turned inward, and do not extend over adjacent surface units.

Glazed Cookware - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

Never Leave Surface Elements Unattended at High Heat Settings - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the Induction Cooktop surface since they can get hot.

When preparing flaming foods under a ventilating hood, turn the fan on.

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

Always turn the surface units off before removing cookware.

Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.

Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.

Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

Never use the glass cooktop surface as a cutting board.

Do not operate the cooktop when there is no cookware.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 4 2013-05-23 3:24:31

ELECTRICAL SAFETY

Proper Installation- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or a serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact a Samsung authorized service center. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.

Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.

If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:

- switch off all cooking zones.
- unplug the range from the AC wall outlet.
- contact your local service center.

WARNING **WARNING-** If the surface is cracked, switch off and unplug the appliance to avoid the possibility of electrical shock. Do not use your Induction cooktop until the glass surface has been replaced.

WARNING **WARNING-** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The range should not be placed on a base.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 5 2013-05-23 3:24:31

CHILD SAFETY

WARNING- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

The cooking zones will become hot when you cook. Always keep small children away from the appliance.

The inner rack of the Split Rack can be dropped if it is not assembled properly. Place the Inner rack in the proper place on the Outer rack. Always insert the rack or split rack assembly (if equipped) on the same level of the oven cavity side.

During cleaning, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

WARNING- Accessible parts may become hot during use. To avoid burns, young children should be kept away.

OVEN

DO NOT TOUCH THE HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.

Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.

Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 6 2013-05-23 3:24:31

Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before you remove food from or put food into the oven.

Protective liners. Do not use aluminum foil to line the oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Keep oven vent ducts unobstructed. The oven vent is located above the right rear surface unit. This area could become hot during oven use. Never block this vent or place plastic or heat-sensitive items on it.

Placement of oven racks. Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, use potholders. Do not let the potholders come in contact with the hot heating element in the oven.

Do not allow aluminum foil or a meat probe to contact the heating elements.

During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in the glass shattering.

WARMING DRAWER

DO NOT TOUCH THE HEATING ELEMENT OR THE INTERIOR SURFACE OF THE DRAWER. These surfaces may be hot enough to burn.
REMEMBER: The inside surface of the drawer may be hot when the drawer is opened.

The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food; cold food cannot be heated or cooked in the warming drawer.

Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 7 2013-05-23 3:24:31

Do not use the drawer to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.

Do not use aluminum foil to line the drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and it could damage the interior finish.

Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer.

Never leave jars or cans of fat drippings in or near your drawer.

Do not warm food in the drawer for more than three hours.

SELF-CLEANING OVENS

Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Never keep pet birds in the kitchen. Birds are extremely sensitive to the fumes released during an oven self-clean cycle. Fumes may be harmful or fatal to birds. Move birds to a well-ventilated room.

Clean only the parts listed in this manual in the self-clean cycle. Before self-cleaning the oven, remove the partition, rack, utensils, and food.

Do not use any commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind in or on the outside of the oven. Use only a ceramic cooktop cleaner.

Remove the nickel oven shelves from the oven before you begin the self-cleaning cycle, or they may discolor.

If the self-clean mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

Excess spillage must be removed before cleaning.

VENTILATING HOOD

Clean ventilating hoods frequently. Do not let grease accumulate on the hood or filter.

When flaming foods under the hood, turn the fan on.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 8 2013-05-23 3:24:31

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units or areas near the units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and the facing of the cook-top.

Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

BEFORE YOU BEGIN

Clean the oven thoroughly before using for the first time. Remove the accessories and operate the oven at the bake setting of 400 °F for 1 hour before using. There will be a distinctive odor. This is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

⚠ WARNING CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

This appliance must be installed by a qualified technician or service company.

- Failing to have a qualified technician install the range may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

Unpack the oven. remove all packaging material and examine the oven for any damage such as dents on the interior or exterior of the oven, broken door latches, cracks in the door, or a door that is not lined up correctly. If there is any damage, do not operate the oven and notify your dealer immediately.

Plug the power cord into a properly grounded outlet with the proper configuration. Your oven should be the only item connected to this circuit.

Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failing to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 9 2013-05-23 3:24:31

This appliance must be properly grounded.

Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.

Do not cut or remove the ground prong from the power cord under any circumstances.

Connect the oven to a circuit that provides the correct amperage.

Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).

- This may result in electric shock or fire.

Do not use a damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.

Do not twist or tie the power cord.

Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.

- This may result in electric shock or fire.

If the power cord is damaged, contact your nearest service center.

CAUTION CRITICAL USAGE WARNING

If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.

- A spark may result in an explosion or fire.

Take care not to contact the oven door, heating elements, or any of the other hot parts with your body while cooking or just after cooking.

- Failing to do so may result in burns.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 10 2013-05-23 3:24:31

If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

Always observe safety precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own - there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, contact an authorized service center near you.

If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when you remove the wrapping and this may result in burns.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- When a repair is needed, contact your nearest service center.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest service center.

- Failing to do so may result in electric shock or fire.

Do not touch the power cord with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off while an operation is in progress.

- This may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a plastic bag over its head, the child can suffocate.

Do not let children or any person with reduced physical, sensory or mental capabilities use this appliance unsupervised.

Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking. The inside of the appliance will be hot.

- Failing to do so may result in burns.

Do not use or place flammable sprays or objects near the oven.

- Flammable items or sprays can cause fires or an explosion.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 11 2013-05-23 3:24:31

Do not insert fingers, foreign substances, or metal objects such as pins or needles into inlets, outlets, or holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact your product provider or nearest service center.

Do not tamper with or make any adjustments or repairs to the door. Under no circumstances should you remove the door or outer shell of the oven.

Do not store or use the oven outdoors.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Using the appliance for any purpose other than cooking may result in fire.

Open the cap or stopper of sealed containers (herb tonic tea bottle, baby bottle, milk bottle and so on) before heating them. Make a hole in food items that have shells (eggs, chestnuts, etc) with a knife before cooking them.

- Failing to do so may result in burns or injury.

Never heat plastic or paper containers and do not use them for cooking.

- Failing to do so may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper from magazines, newspapers, etc.

- This may result in fire.

Do not open the door when the food in the oven is burning.

- If you open the door, it causes an inflow of oxygen and may cause the food to ignite.

Do not apply excessive pressure to the door or the inside of the appliance. Do not strike the door or the inside or the appliance.

- Hanging on to the door may result in the product falling and cause serious injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance. Contact a service center.

Do not hold food in your bare hands during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves. The food may be very hot and you could burn yourself.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 12 2013-05-23 3:24:31

⚠ CAUTION USAGE CAUTIONS

If the surface is cracked, turn the appliance off.

- Failing to do so may result in electric shock.

Dishes and containers can become hot. Handle with care.

Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing the steam away from hands and face.

Remove lids from baby food jars before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or the surface of the food may appear to be cooler than the interior, which can be hot enough to burn an infant's mouth.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child. Check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile substances such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the oven door just after cooking.

- Take care that children do not come too close to the appliance.
- Failing to do so may result in children burning themselves.

Do not place food or heavy objects over the edge of the oven door.

- If you open the door, the food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or a dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 13 2013-05-23 3:24:31

Do not operate while empty except for self-cleaning.

Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.

Do not use sealed containers. Remove seals and lids before cooking. Sealed containers can explode due to buildup of pressure even after the oven has been turned off.

Take care that food you are cooking in the oven does not come into contact with the heating element.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- Overheating food may result in fire.

CAUTION CRITICAL CLEANING WARNINGS

Do not clean the appliance by spraying water directly on to it.

Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

CAUTION APPLIANCE OUTLETS

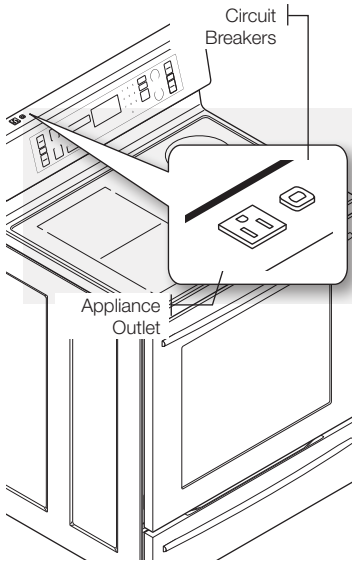
The 120V appliance outlets located on the control console may be used to run portable appliances placed on countertops beside the range.

The outlets operate independently and are not affected by range control settings.

Do not place portable appliances on the cooktop. Damage to the portable appliance could result if the cooktop is hot.

Appliance outlet circuit breakers: The circuit breakers for the appliance outlets on your range are located on top of the control console.They are rated for 15 amps, that may trip if the appliance plugged into it exceeds 15 amps. To reset the circuit breaker, press the switch of located on the control console.

If appliance outlet don't operate, test out your small portable appliance by plugging into other outlets.



(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 14 2013-05-23 3:24:32

features of your new range

Enhanced convenience. Better cooking. Easy maintenance. Your new electric range has been designed to bring you these benefits and more.

- **The latest in heat-distribution technology**

  Other ranges with just one fan tend to make a swirl of heat that fails to cover the whole inside of the oven. This means uneven heat distribution and uneven cooking. Your new range has Surround Airvection™, which Samsung enhanced by adding a third heating element and a multi-fan system that circulates the heat evenly in all directions. You get more efficient energy consumption and more even cooking.

- **Steam Quick cleaning**

  Thanks to Steam Quick™, Samsung's unique technology for light-duty cleaning jobs, keeping your oven spick-and-span is a snap — no hassle, no odor, no chemicals. Steam Quick™ cleans the inside of your range with high-temperature steam in just 20 minutes.

- **Bigger is better**

  With a capacity of 5.9 cubic feet, your new range is equipped with more space than any of its competitors in the U.S. market. This means greater convenience for you when cooking for the holidays or when entertaining.

- **Induction Cooktop Features**

  Fast and Efficient - Induction cooking heats faster while using less energy. Induction power levels are quick to boil and efficient when simmering.

  A Cooler Cooktop - A unique feature of the Induction Cooktop Is, whether ON or OFF, the cooktop surface remains cooler than Radiant ceramic style cooktops. Virtually no wasted heat is produced since induction elements heat only when covered by a pan.

  Easy Clean-ups - The cooler cooktop surface (when compared to a Radiant cooktop) makes clean-ups easier. Spills resist sticking or burning so they wipe up easier.

  Magnetic Detector - The coil sensor automatically detects whether a pan is magnetic and eliminates any accidental "turn-ons". No need to worry if you accidently set a plastic or wooden spatula or spoon down on an induction element.

  Pan Size Detection - The pan size recognition sensor automatically detects and adapts the Cooking Zones to the pan sizes in use for consistent, more even cooking.

  More Responsive - Induction cooktops are more responsive than their electric or gas counterparts because only the pan heats. This type of cooking heats easier and is just as responsive when reduced to a simmer.

  Flexcook Zone - Lets you use a giant pan or griddle, which does not fit on a conventional sized heating element, by combining the two left side Induction elements into one.

  Boil Alert - After water is boiling, the Boil Alert function automatically reduces power to a power level you have selected and sounds a signal.

CAUTION **CAUTION -**The Cooking Zones may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. **The ceramic glass surface may be HOT** from residual heat transfered from the cookware and burns may occur.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 15 2013-05-23 3:24:32

contents

INTRODUCING YOUR NEW RANGE 18

18 Overview
18 What's included with your range

INDUCTION COOKTOP COOKING 19

19 About induction cooktop cooking
20 Location of the induction cooktop elements and controls
21 Induction touch control
22 Using the touch control pads
22 How to set the appliance for cooktop cooking
22 Select cooking zone on
22 Power setting
23 Induction power boost control
23 Induction simmer control
23 Switching a cooking zone off
23 Flexcook zone control
25 Boil alert control (only use the largest burner)
26 Before using the cooktop
28 Cookware for induction cooking zones
28 Use the correct size cookware
28 Size of pans
29 Operating noises
29 Using suitable induction cookware
30 Temperature detection
30 Suggested settings for cooking specific foods
31 Protecting the cooktop surface

USING THE WARMING DRAWER 32

32 About the warming drawer
33 Turning the warming drawer on or off

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 16 2013-05-23 3:24:32

contents

OPERATING THE OVEN 34

34 The oven control panel
35 Setting the clock
36 Minimum and maximum settings
36 Setting the kitchen timer
37 Using the oven racks
38 Baking
39 Convection baking
41 Convection roasting
43 Timed cooking
44 Delay timed cooking
45 Broiling
47 Using the custom cook feature
48 Using the easy cook feature
49 Using the defrost function
50 Using the keep warm function
51 Extra features
53 Turning the oven light on and off
54 Setting the Sabbath Feature

MAINTAINING YOUR APPLIANCE 56

56 Self-cleaning
58 Steam-cleaning
59 Care and cleaning of the oven
61 Care and cleaning of the glass cooktop
63 Removing and replacing the oven door
64 Removing and replacing the warming drawer
65 Changing the oven light

TROUBLESHOOTING 66

66 Troubleshooting

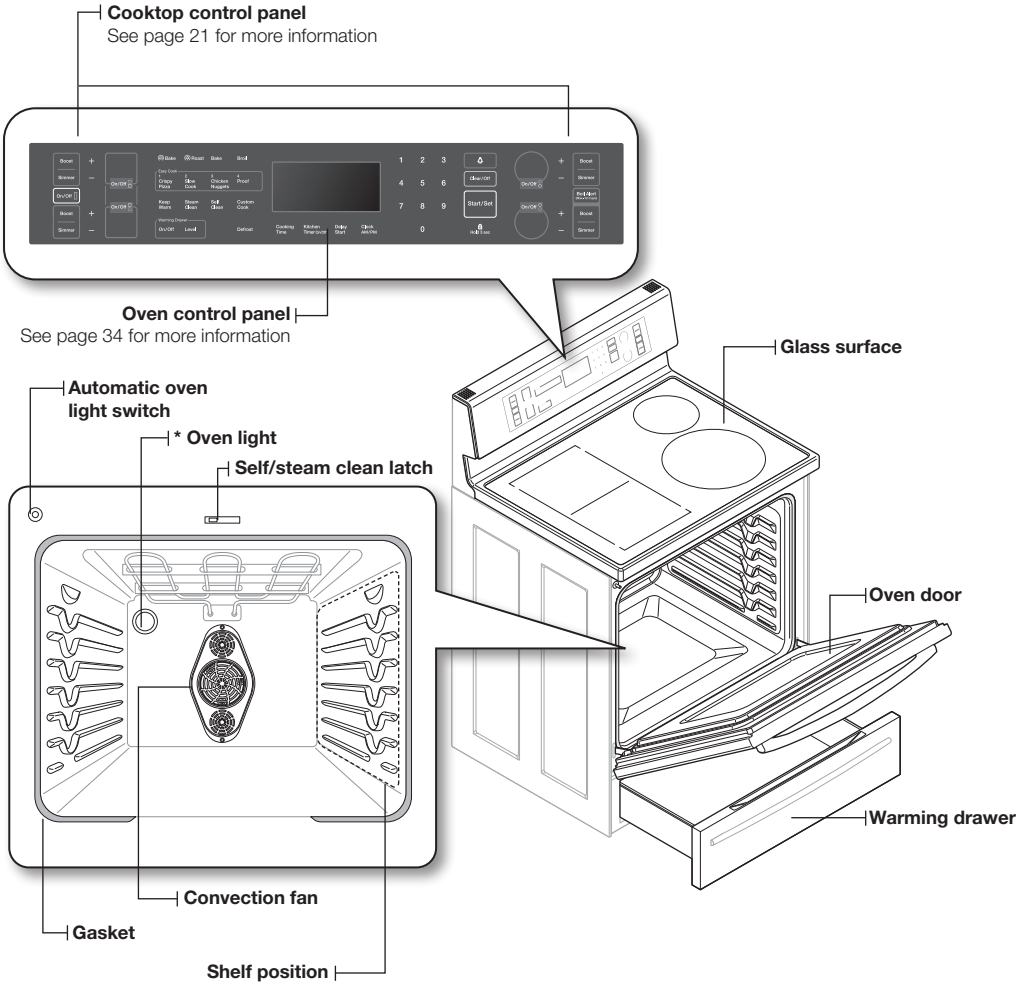
WARRANTY 70

70 Warranty

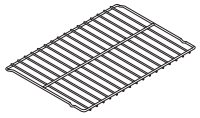
(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 17 2013-05-23 3:24:32

introducing your new range

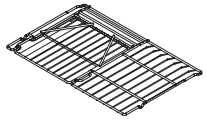
OVERVIEW



WHAT'S INCLUDED WITH YOUR RANGE



* Wire racks (2)



* Split rack (1)

If you need an accessory marked with a *, you can buy it from the Samsung Contact Center (1-800-726-7864).

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 18 2013-05-23 3:24:33

induction cooktop cooking

ABOUT INDUCTION COOKTOP COOKING

CAUTION

BEFORE COOKING

- Do not use the Induction cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the Induction cooktop, even when it is not being used.
- Turn the induction cooktop on only after placing the cookware on them.
- Do not store heavy items above the cooktop surface. They could fall and damage it.

CAUTION

DURING COOKING

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the induction cooktop surface since they can get hot.
- After use, switch off the induction element using its control. Do not rely on the pan detector.
- Use this appliance for normal cooking and frying in the home only. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the induction cooktop range to heat the room.
- Take care when plugging electrical appliances into a power outlet near the cooktop. Power cords must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking french fries.
- Turn the cooking zones off after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Never place combustible items on the induction cooktop. It may cause a fire.
- Do not use the induction cooktop to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Do not let cables from electrical appliances touch hot cookware or the hot surface of the induction range cooktop.
- Do not use the induction range to dry clothes.
- Never store flammable materials such as aerosols and detergents in the drawer or cupboards under the induction cooktop.

WARNING

- Users with Pacemakers and Active Heart Implants must keep their upper body at a minimum distance of 1 ft. (30cm) from induction cooking zones when it is turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor.

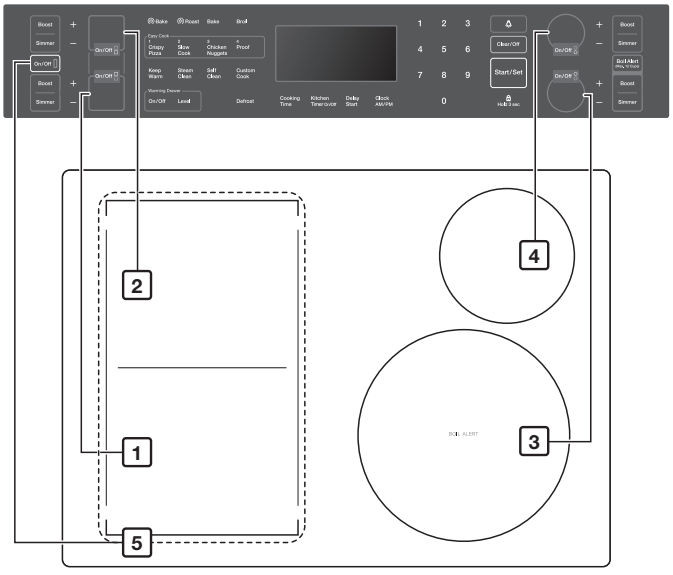
(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 19 2013-05-23 3:24:33

CAUTION

AFTER COOKING

- Do not touch the Induction elements until they have cooled down.
- The surface can stay hot for some time after cooking is complete. If you touch the surface before it has had time to cool down sufficiently, you can burn yourself.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- After you have activated elements on the cooktop, the internal fan may come on for cooling purposes.
- The fan activation time may differ depending on the temperature of internal sensor. (10 minutes or 20 minutes)
- If you have cabinet storage directly above the cooking surface, make sure that the items in the cabinet are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

LOCATION OF THE INDUCTION COOKTOP ELEMENTS AND CONTROLS



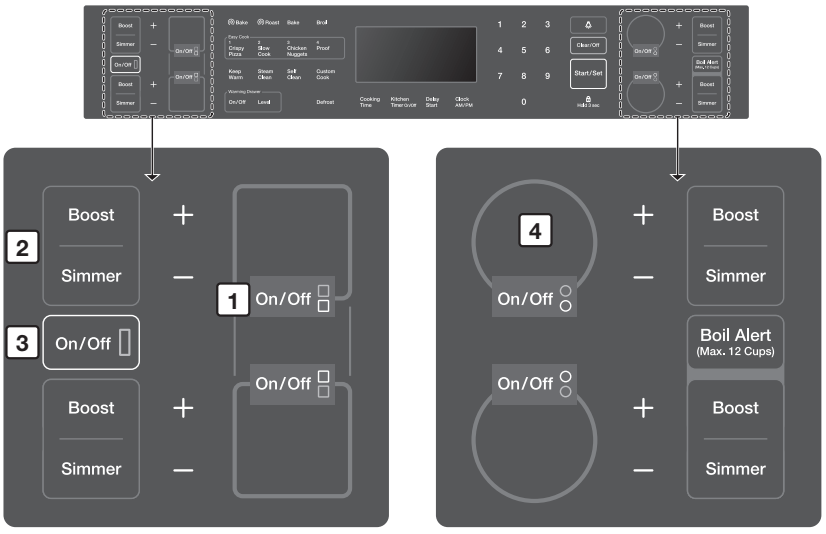
1. **Induction Left Front Cooking Zone**
2. **Induction Left Rear Cooking Zone**
3. **Induction Right Front Cooking Zone**
4. **Induction Right Rear Cooking Zone**
5. **Induction Flexcook zone**

Safety instructions. Residual heat

- The Induction cooktop has a residual heat indicator for each element. It shows which elements are still hot. You should, therefore, avoid touching an element when this indicator is displayed.
- Although the Induction cooktop is switched off, the H indicator will stay lit while the element is still hot.
- If the pan has been removed but the element has not been switched off, the H indicator will flash, showing the power level selected.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 20 2013-05-23 3:24:33

INDUCTION TOUCH CONTROL



1. **COOKING ZONE SELECTOR AND BURNER ON/OFF**
2. **POWER LEVEL SETTING SELECTORS**
   a. +,-
   b. Boost
   c. Simmer
3. **FLEXCOOK ZONE BURNER ON/OFF**
4. **INDICATOR FOR**
   a. Power Setting(Lo~Hi)
   b. Boost(P)
   c. Simmer(Si)
   d. Boil Alert(A)
   e. Hot Surface(H)

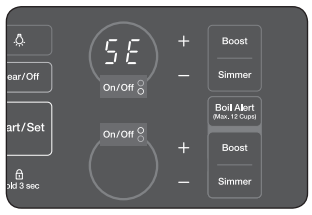
- **Power Boost** Boost: Use this function to heat up the contents of the pan faster than maximum power level '9'. (The display will show 'P')
- **Digital displays**: The four display fields are assigned to the four cooking zones. They show the following information:
  - -- The appliance has been switched on.
  - 9., Lo, 1.5, to 9.0, 9., P Selected power level settings.
  - L The child lock is activated.
  - E2 Error message. The touch pad has been touched for longer than 1 minute. Example: The control touch is partially covered by a damp cloth or liquid has boiled over. To reset, touch the **On/Off Control**.
  - oL Error message. When the Induction cooktop is overheated because of abnormal operation. Example : Operating with empty cookware.
  - U Error message. Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.
- **Flexcook Zone** : Use this function to expand the cooking zone over the entire left side.
- **Boil Alert**: After water is boiling, the Boil Alert function automatically reduces power to a power level you have selected and sounds a signal. (The display will show 'A'.)

Boil Alert function is only applicable to water boiling (mixing with other ingredients diminishes the effectiveness of the feature, so we recommend you to use power level control pads when cooking pasta etc.)

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 21 2013-05-23 3:24:34

USING THE TOUCH CONTROL PADS

If more than one touch pad is pressed for longer than 1 minute, SE appears in the power setting display. To reset, touch the **On/Off control** pad.



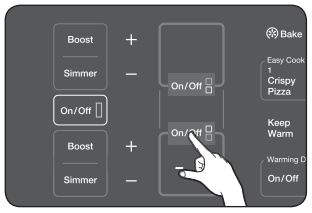
HOW TO SET THE APPLIANCE FOR COOKTOP COOKING

CAUTION

- The cooktop elements can be hot and can cause burns. Do not touch the surface elements until they have cooled down sufficiently.
- Never leave cooking food unattended when you set the heating element to 6 or higher. Boilovers cause smoke. Greasy spillovers may catch on fire.
- Be sure you turn the Touch control to **OFF** when you finish cooking.

SELECT COOKING ZONE ON

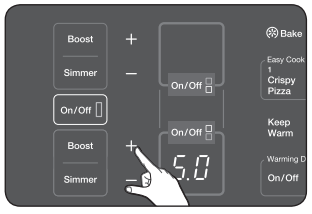
1. To switch on the cooking zone, touch the **On/Off** control pad.
2. The digital displays will show --.



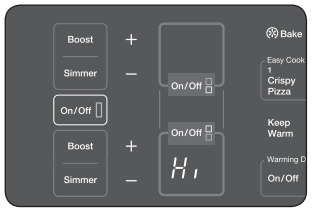
After you have activated the **On/Off** control pad to switch on your appliance, you must select a power setting within approximately 5 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

POWER SETTING

1. In the next 5 seconds, move your finger along the control panel until the desired power level setting appears in the digital display.
   - Display will show 5.0 when you select the + or - touch pad.



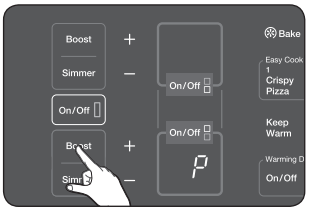
2. To set and adjust the power level from (Lo to Hi) for cooking, touch the Power level setting selectors (+ or -).



(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 22 2013-05-23 3:24:36

INDUCTION POWER BOOST CONTROL

The power boost function **Boost** makes additional power available to the induction cooking zone. Example: To bring a large volume of water to a boil.
The power boost function is activated for a maximum of 10 minutes for each cooking zone.
After Power Boost is finished, the cooking zones automatically return to power level H,.

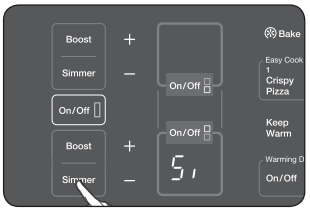


In certain circumstances, the Power boost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the induction element.

INDUCTION SIMMER CONTROL

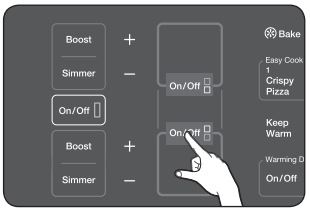
The simmer controls **Simmer** are used to simmer and keep large quantities of foods warm such as stews and soup.

The simmer settings of the small cooking zone are ideal for delicate foods and melting chocolate.



SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch off a cooking zone, return the setting to **Off** by using the control panel's **Off control** pad.

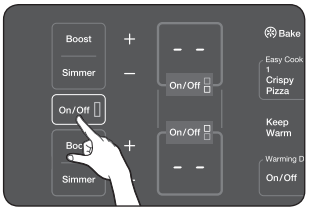


After you switch off a cooking zone, the presence of residual heat is indicated by the 'Hot Surface indicator'.

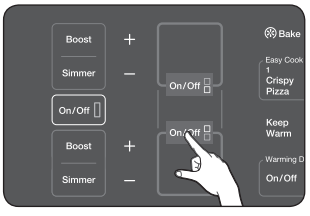
FLEXCOOK ZONE CONTROL

- The Flexcook zone On control turns the displays for the left side front and rear elements on and off at the same time, combining the two elements into one. You can use the combined elements to heat a giant pan or griddle.

  You can use the upper +/– or lower +/– key to adjust the power level.



- When the Flexcook zone control is off and you are not using a giant pan or griddle, touch the on/off control of each Induction element to adjust the element's settings separately.



(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 23 2013-05-23 3:24:37

If you use the Flexcook Zone and place a pan on each of the front and rear burners, and then remove any one pan for about 1 minute, only the burner left will be enabled. (The Flexcook Zone key will be positioned to On whenever you use the Flexcook Zone function.) To reactivate the Flexcook zone function, touch the Flexcook Zone On/Off control to adjust the setting.

Using the Griddle

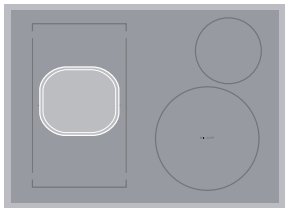
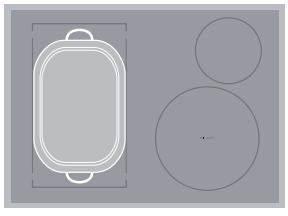
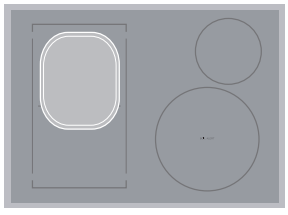
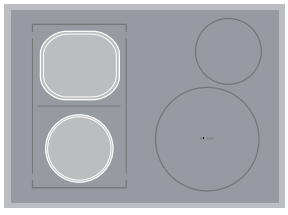
Type of Food	Preheat Time	Preheat Conditions	Cook Conditions
Pancakes	3-5 min.	4.0-4.5	4.0-4.5
Hamburgers	5 min.	4.0-4.5	4.0-4.5
Steak	5 min.	4.5-5.0	4.0-4.5
Fried Eggs	5 min.	4.0-5.0	4.0-4.5
Bacon	–	None	5.5-6.0
Breakfast Sausages	5 min.	4.0-4.5	4.0-4.5

- Effective temperature range of the griddle: Pancakes - 212~230 °F, Others - 275~320 °F
- To cook pancakes, we recommend you use a single burner in either the front or rear.
- We also recommend you use a griddle made of stainless steel rather than cast iron. (Note that the griddle made of cast iron may exceed the preheat time and cooking conditions suggested in “Using the Griddle”.)

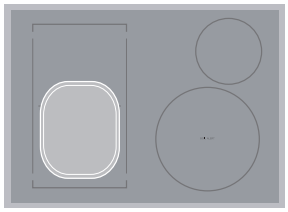
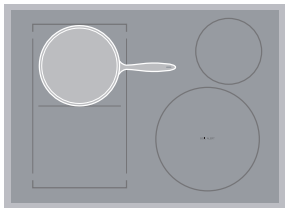
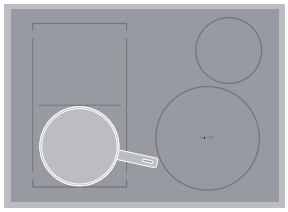
CAUTION

- The preheat time and cooking conditions vary depending on the pan, which may produce different cooking results.
- If you cook at a power level of 6 or greater, the cooking temperature will become too high, causing the griddle to smoke or your food to burn.
- Avoid cooking extremely greasy foods. Grease spill over can occur.
- Do not overheat the griddle. This can damage the non fixed coating.

Correct Pan Size and Pan Location for the Flexcook Zone

INCORRECT	CORRECT
	
• Small size pan is located in center of Flexcook zone.	• Giant pan or Griddle.
	
• Unsuitable size for Flexcook zone. see the “Size of Pans” section (28 page).	• 2 suitably sized pans for the Flexcook zone.

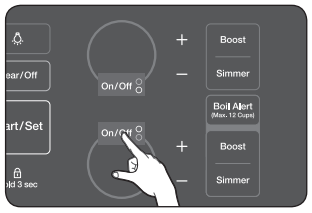
(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 24 2013-05-23 3:24:38

INCORRECT	CORRECT
	
• Unsuitable size for Flexcook zone. See the “Size of Pans” section (28 page).	 • Two examples of 1 suitably sized pan in the correct location in the Flexcook zone.

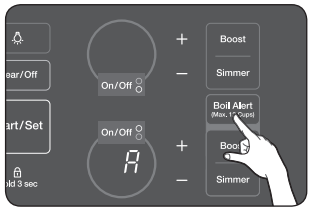
BOIL ALERT CONTROL (ONLY USE THE LARGEST BURNER)

The Boil Alert function automatically reduces power to a power level you have selected and sounds a signal.

1. Touch the **On/Off** control pad of the largest Burner (Right Front).

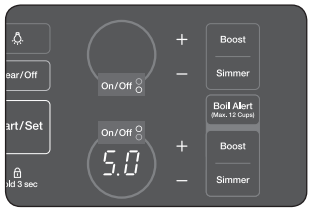


2. Touch the **Boil Alert** pad. The digital display will show A.



3. Touch the +/- pads to select the power level you want the element set to after the water boils.
The range will automatically reduce the burner’s power level to this level after the water boils and sound a signal (6 times).

- If you want to adjust the power level while Boil Alert is in operation, touch the **Boil Alert** pad again and set the power level.
- Required amount of water : 2 ~ 12 cups (500ml ~ 3000ml)



WARNING THE BOIL ALERT FEATURE IS NOT AN AUTOMATED SAFETY DEVICE. AS WITH ALL OTHER TYPES OF COOKING APPLIANCES, NEVER LEAVE THE INDUCTION COOKTOP UNATTENDED WHEN IT IS IN OPERATION, EVEN WHEN BOIL ALERT IS ACTIVATED. THE CONTENTS OF UNATTENDED COOKWARE MAY BOIL OVER, **POSING A RISK OF INJURY TO PERSONS OR DAMAGE TO PROPERTY FROM EXTREMELY HOT LIQUIDS OR FIRE.**

WARNING USE THE BOIL ALERT FUNCTION ONLY TO BOIL WATER. COMBINING OTHER INGREDIENTS(E.G. RICE, PASTA, POTATOES) WITH WATER WHILE USING THE BOIL ALERT FUNCTION MAY RESULT IN THE CONTENTS OF COOKWARE BOILING OVER AND ONTO THE COOKTOP WITHOUT ACTIVATING THE BOIL ALERT BEEP. **THIS MAY CAUSE INJURY TO PERSONS OR PROPERTY FROM EXTREMLY HOT LIQUID OR FIRE.**

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 25 2013-05-23 3:24:39

Please note that the power level control pads(+/-,boost,simmer) are disabled once you activate the Boil alert function. **This is not a defect.** Please refer to the above text for instructions on how to change power levels during Boil alert operation.

The length of time it takes for the Boil alert beep to go off after the water reached the boiling point will vary. Factors that determine the timing of the alert beep include cookware diameter, amount of water in the cookware, the flatness of the cookware bottom surface(the flatter, the better) and iron content of cookware.

Since the Boil alert only works on the 11" element, we recommend that you use cookware that is at least 7.5" in surface diameter to enjoy the full benefit of Boil alert.

BEFORE USING THE COOKTOP

Use quality cookware in good condition

The cookware used with the cooktop surface should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the Cooking Zone. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware. Be sure to follow all the recommendations for using cookware.

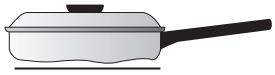
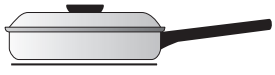
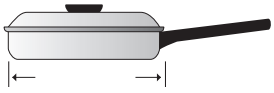
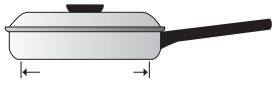
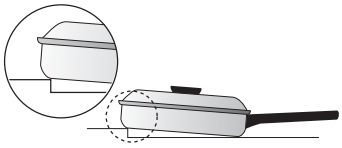
Also remember to:

- Use cookware made with the correct material for induction cooking. See the "Correct Cookware Type" (28 page).
- Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution allowing for more even cooking results.
- The pan size should match the amount of food being prepared.
- **Do not let pans boil dry.** This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty).
- Do not use dirty pans with grease buildup. Always use pans that are easy to clean after cooking.

CAUTION	• The Cooking Zones may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transfered from the cookware and burns may occur.
CAUTION	• **DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with your hands.** Always use oven mitts or pot holders to protect your hands from burns.
CAUTION	• **DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface.** Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 26 2013-05-23 3:24:39

Use Quality Cookware in Good Condition

INCORRECT	CORRECT
• Cookware not centered on Cooking Zone surface.	• Cookware centered correctly on Cooking Zone surface.
	
• Curved or warped pan bottoms or sides.	• Flat pan bottom & straight sides.
	
• Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used. See the “Size of pans” section (28 page).	• Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone. See the “Size of pans” section (28 page).
	
• Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.	• Pan rests completely on the Cooktop surface.
• Heavy handle tilts pan.	• Pan is properly balanced.

ANY one of the incorrect conditions listed above may be detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. If the cookware does not meet one or more of these conditions, one or more of the Cooking Zones will not heat, and settings will flash in the affected Cooking Zone display. Correct the problems before attempting to activate the cooktop.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 27 2013-05-23 3:24:40

COOKWARE FOR INDUCTION COOKING ZONES

The Induction element can only be turned on when cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the cookware identified as suitable below.

Cookware material

Cookware material	Suitable
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

Cookware for induction cooking zone is labelled as suitable by the manufacturer.

Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noise are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

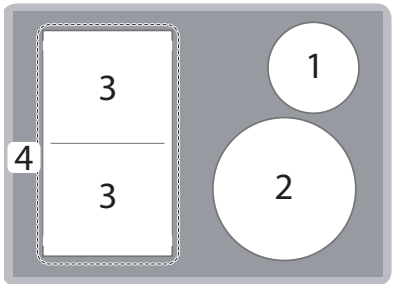
USE THE CORRECT SIZE COOKWARE

- The Induction Cooking Zones require a **minimum** pan size to be used at each location. The inner ring of each Cooking Zone is your guide to the correct **minimum** pan size. The pan bottom must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.
- The thicker outer ring at each Cooking Zone is helpful to determine the **maximum** pan size. After centering the cookware on the cooktop, make sure the cookware does not extend more than ½" beyond the thicker line on the Cooking Zone. The pan must fully contact the glass surface without the bottom of the pan touching the metal cooktop trim.

If a pan made of the correct material is centered properly on any of the active Cooking Zones but is too small, the affected Cooking Zone display will flash and the pan will not heat.

SIZE OF PANS

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain limit. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.



Cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
1	5 "/ 145 mm
2	7.5 "/ 190 mm
3	6 "/ 160 mm
4	Size to occupy more than 60 % of the Flexcook zone

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 28 2013-05-23 3:24:40

OPERATING NOISES

You may hear the following operating noises:

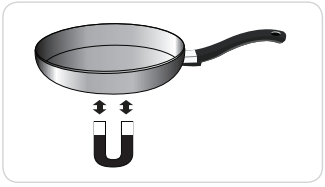
- Cracking noises : The cookware you are using is made of two or more different materials.
- Whistling : You are using more than two cooking zones and the cookware you are using is made of two or more different materials.
- Humming : You are using high power levels.
- Clicking : Electric switches are operating.
- Hissing, Buzzing : The cooling fan is operating.

These noises are normal and do not indicate any defects.

USING SUITABLE INDUCTION COOKWARE

Suitability test

Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.



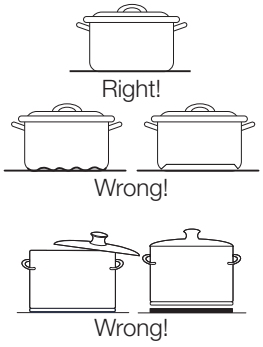
Better pans produce better results

- You can recognize good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use pans which have damaged bases with rough edges or burrs. You can scratch the ceramic cooktop permanently if you slide a pan with a damaged base across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please observe the manufacturer's instructions.

Energy saving tips

You can save valuable energy by observing the following points:

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on pots and pans so that the lids cover them completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.



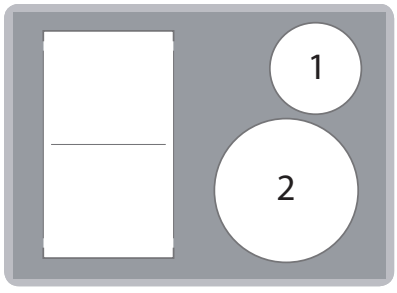
(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 29 2013-05-23 3:24:40

TEMPERATURE DETECTION

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones were to exceed the safety levels, then the cooking zone will automatically reduce the heat to a lower power level.

When you have finished using the cooktop, the cooling fan will continue to run until the cooktop's electronics have cooled down. The cooling fan switches itself on and off depending upon the termperature of the electronics.

Power Management



The cooking zones, which consist of paired cooking elements, are restricted to drawing a certain maximum amount of power.

If you cause a cooking zone to exceed its maximum allowed power by switching on the Power Boost function, the Power Management function automatically reduces the power setting of the two elements in the cooking zone and reduces the power draw.

For example, the right side elements No.1 and No.2 are a cooking zone. If you have one element set at Hi, and turn on the Power Boost function for the other element, the Power Management function reduces the power settings of one of the elements as described in the tables below.

- Example

Power setting of Cooking Zone no.1	No. 2 setting	No. 1 power setting is automatically reduced to:
Power Boost	Power Boost is selected	Level 3.5
	Hi is selected	Hi

Power setting of Cooking Zone no.2	No. 1 setting	No. 2 power setting is automatically reduced to:
Power Boost	Power Boost is selected	Level 5.5
	Hi is selected	Hi

SUGGESTED SETTINGS FOR COOKING SPECIFIC FOODS

The figures in the table below are guidelines. The power settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Setting	Cooking method	Examples for Use
8-Hi	Intensive Frying Boiling	Rapid boiling Deep frozen foods
6-8	Frying Stewing Boiling	Pancakes, Steak, Cutlet. Grilled meat Clear soup Pasta cooking
4-6	Frying Stewing Boiling	Egg, fried Thick soup, sauce and gravies Slow boiling rice and milk dishes Potato cooking
2-4	Poaching Defrosting	Soft vegetable cooking Defrosting frozen vegetable
Lo-2	Melting, Warming	Melting chocolate and butter, dissolving gelatin, simmer, keep warm.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 30 2013-05-23 3:24:40

- The power settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
- You will need to adjust the power settings according to specific cookware and foods.

PROTECTING THE COOKTOP SURFACE

Cleaning

- Clean the cooktop before using it for the first time.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe the spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Do not** use abrasive cleansing powders or scouring pads, which will scratch the cooktop.
- **Do not** use chlorine bleach, ammonia, or other cleansers not specifically recommended for use on a glass-ceramic surface.

Preventing marks and scratches

- Do not use glass cookware. It may scratch the cooktop.
- **Do not** place a trivet or wok ring between the cooktop and the pan. These items can mark or scratch the cooktop.
- Make sure the cooktop and the pan bottom are clean.
- **Do not** slide metal pans across the cooktop.

Preventing stains

- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface may result in a permanent stain.

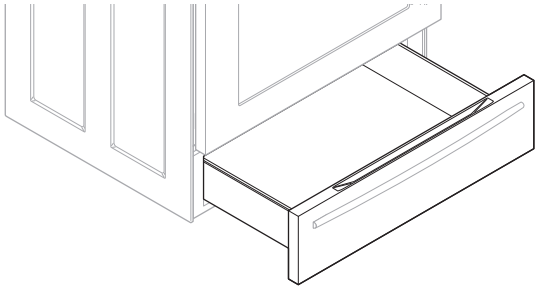
Preventing other damage

- Do not allow plastic, sugar, or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately.
- Do not let a pan boil dry as this will damage the cooktop and the pan.
- **Do not** use the cooktop as a work surface or cutting board.
- **Do not** cook food directly on the cooktop. Always cook food in the proper cookware.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 31 2013-05-23 3:24:40

using the warming drawer

ABOUT THE WARMING DRAWER



The **warming drawer** will keep hot, cooked foods warm. Always start with hot food. Do not use to warm cold food other than bread, crackers, chips or dry cereal.

Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.

- **Do not line the warming drawer or pan with aluminum foil. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and could damage the interior finish.**
- Do not put liquid or water in the warming drawer.
- All foods placed in the warming drawer should be covered with a lid. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.
- Remove serving spoons, etc., before placing containers in the warming drawer.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.

CAUTION Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer, pan or a hot utensil. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 32 2013-05-23 3:24:41

TURNING THE WARMING DRAWER ON OR OFF

1. Turn the warming drawer on.

Press the **WARMING DRAWER** On/Off pad.

2. Select the power setting you want.

Pressing the **WARMING DRAWER LEVEL** pad once for low, twice for medium, or 3 times for high.

The warming drawer starts automatically once you have finished selecting the level you want.

3. Turn the warming drawer off.

Press the **WARMING DRAWER** On/Off pad.

- Pressing the **CLEAR/OFF** pad does not turn the warming drawer off.
- The warming drawer cannot be used during a self-cleaning cycle.

Recommended settings

LEVELS		TYPE OF FOOD
LOW	**Low**	Rolls (soft), empty dinner plates
MED	**Medium**	Gravies, eggs, biscuits, pastries, casseroles, vegetables, rolls (hard), roasts (beef, pork, lamb)
HIGH	**High**	Bacon, poultry, pizza, hamburger patties, pork chops, fried foods

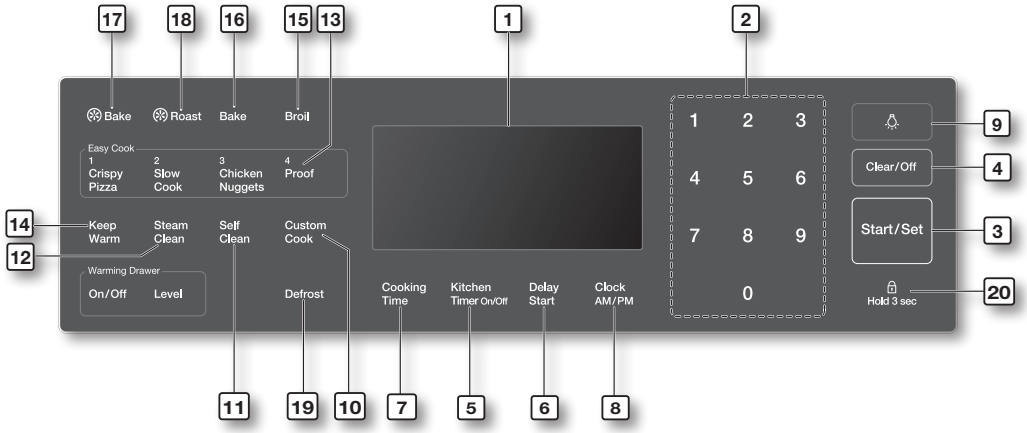
- Different types of food may be placed in the warming drawer at the same time. For best results, do not leave food in the warming drawer for longer than 1 hour. Do not leave smaller quantities or heat-sensitive foods, such as eggs, for longer than 30 minutes.
- The warming drawer will shut off automatically after 3 hours.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 33 2013-05-23 3:24:41

operating the oven

THE OVEN CONTROL PANEL

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For the best results, familiarize yourself with the various features and functions of the oven as described below.
Detailed instructions for each feature and function follow later in this user manual.



1. **DISPLAY:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode, and the times set for the timer or automatic oven operations.
2. **NUMBER PAD:** Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time and length of operation for timed baking.
3. **START/SET:** Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
4. **CLEAR/OFF:** Press to cancel all oven operations except the clock and timer.
5. **KITCHEN TIMER ON/OFF:** Press to select the timer feature.
6. **DELAY START:** Use with the Bake, Conv. Bake, Conv. Roast, Cooking Time, and Self Clean pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
7. **COOKING TIME:** Press and then use the number pad to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out. (Bake, Conv.bake /Roast only)
8. **CLOCK:** Press to set the time of day.
9. **OVEN LIGHT:** Press to turn the oven light on or off.
10. **CUSTOM COOK:** Press to record and recall your favorite recipe setting.
11. **SELF CLEAN:** Press to select the self-cleaning function.
12. **STEAM CLEAN:** Press to select the steam-cleaning function.
13. **PROOF:** Press to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.
14. **KEEP WARM:** Press to keep cooked foods warm.
15. **BROIL:** Press to select the broil function.
16. **BAKE:** Press to select the bake function.
17. **CONVECTION BAKE:** Press to select baking with the convection function.
18. **CONVECTION ROAST:** Press to select roasting with the convection function.
19. **DEFROST:** Press to select the defrost function.
20. **CONTROL LOCKOUT:** Press to lock the buttons on the touch pad so they cannot be activated accidentally.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 34 2013-05-23 3:24:42

SETTING THE CLOCK

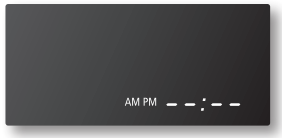
The **clock** must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly.

- The time of day cannot be changed during a timed cooking, a delay-timed cooking or a self-cleaning cycle.
- You can choose between a 12-hour or 24-hour display. The default is 12-hour.

How to set the clock

1. Start the set up.

Press the **CLOCK AM/PM** pad.



2. Select AM or PM.

Press the **CLOCK AM/PM** pad again, once to select AM or twice to select PM.

This step is skipped in the 24-hour display mode.

3. Enter the present time.

Enter the current time in hours and minutes on the number pad, eg. 1, 3, 0, for 1:30.

4. Exit the set up.

Press the **START/SET** or **CLOCK AM/PM** pad.

How to change between a 12-hour and 24-hour display

1. Start the set up.

Press **CLOCK AM/PM** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

The display will show the present mode (eg. 12 hour).

2. Select the display mode you want.

Press **0** on the number pad to select 12 hour or 24 hour.

Pressing **0** on the number pad toggles the display between 12 hour and 24 hour.

3. Exit the set up.

Press the **START/SET** pad.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 35 2013-05-23 3:24:42

MINIMUM AND MAXIMUM SETTINGS

All of the features listed in the table below have minimum and maximum time or temperature settings.

A beep will sound each time a pad on the control panel is pressed and the entry is accepted. An error tone will sound in the form of a long beep if the entered temperature or time is below the minimum or above the maximum setting for the feature.

FEATURE	MINIMUM	MAXIMUM
Bake	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
Broil	LO	HI
Self Clean	2 Hr.	4 Hr.
Convection Bake	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
Convection Roast	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
Keep Warm	-	3 Hr.
Warming Drawer	-	3 Hr.
Proof	-	12 Hr.
Steam Clean	20 Min.	20 Min.

SETTING THE KITCHEN TIMER

The kitchen timer serves as an extra timer that will beep when the set time has elapsed. It does not start or stop cooking functions. You can use the kitchen timer with any of the other oven functions.

How to set the timer

1. Turn the timer on.

Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.

2. Select the unit of time you want.

Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad once to select hours/minutes, twice to select seconds or three times to turn the kitchen timer off.

3. Enter the amount of time you want.

Enter the amount of time you want using the number pad, eg. 1, 5. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 99 minutes or 1 second to 99 minutes and 99 seconds. If you make a mistake, press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad and start again.

4. Start the timer.

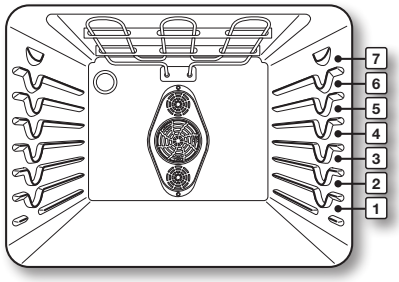
Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.

5. When the set time has elapsed, the oven will beep and the display will show End until you press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad. You can cancel the timer at any time by pressing the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 36 2013-05-23 3:24:42

USING THE OVEN RACKS

Oven rack positions



The oven has 7 rack positions (1~7).

TYPE OF FOOD	RACK POSITION
Frozen pies	**4**
Angel food cake	**2**
Bundt or pound cakes	**3**
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	**4**
Casseroles	**4**
Small roast, ham	**2**
Turkey, large roast	**1**

Baking layer cakes

Centering the baking pans in the oven as much as possible will produce better results. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1½" of air space around it.
If baking four cake layers at the same time, place the oven racks in positions 2 and 5.
If baking two cake layers at the same time, place one oven rack in position 4. Place the pans or cookware as show in Fig. 1 and Fig 2.

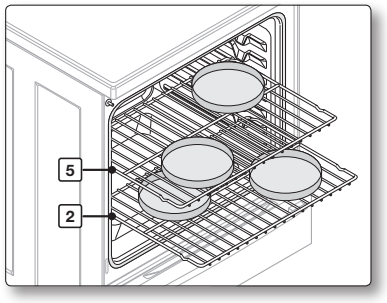


Fig. 1

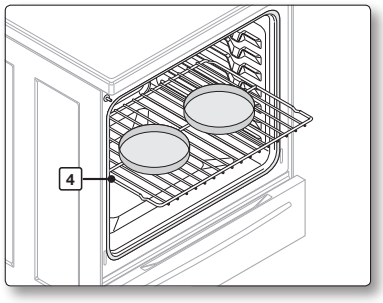


Fig. 2

Before using the racks

The oven has three racks.

Each rack has stops that need to be placed correctly on the supports. These stops will keep the rack from coming completely out.

Split rack

The right side of the split rack can be removed to accommodate a large roaster on the lower rack.

- The removable section of the Split Rack can be used as a roasting rack in the broiling pan.
- Be careful when removing cooked food from the split rack to avoid burns.

REMOVING THE RACKS	REPLACING THE RACKS
1. Pull the rack straight out until it stops.	**1**. Place the end of the rack on the support.
2. Lift up the front of the rack and pull it out.	**2**. Tilt the front end up and push the rack in.

CAUTION

- Do not cover a rack with aluminum foil or place on the oven bottom. This will disturb the heat circulation, resulting in poor baking, and may damage the oven bottom.
- Arrange the oven racks only when the oven is cool.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 37 2013-05-23 3:24:43

BAKING

The oven can be programmed to bake at any temperature from 150 °F to 550 °F.

How to set the thermostat

1. Start the set up.

Press the **BAKE** pad. The default temperature is 350 °F.

2. Enter the temperature you want on the number pad, eg. 3, 7, 5.

3. Start the bake function.

Press the **START/SET** pad. The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.

4. If you want to cancel baking or if you have finished, press the **CLEAR/OFF** pad.

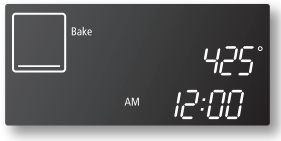
Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is very important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.

How to adjust the thermostat while cooking

1. Start the set up.

Press the **BAKE** pad. The display will show the present temperature, eg. 375 °F.

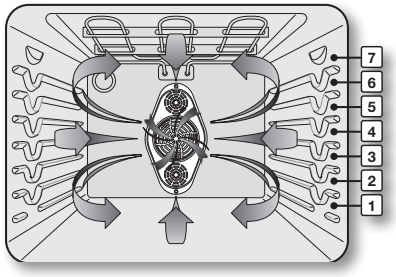
2. Enter the temperature you want, eg. 425 °F, by using the number pad.



3. Complete the entry by pressing the **START/SET** pad.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 38 2013-05-23 3:24:44

CONVECTION BAKING



By using the convection bake feature, you will be able to cook faster. You can program the oven for convection baking at any temperature between 150 °F and 550 °F.

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time. Foods cooked on a single oven rack will generally cook faster and more evenly with convection baking. Multiple oven rack cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved. Breads and pastries brown more evenly.

Tips for convection baking

The amount of time you save will vary depending on the amount and type of food you are cooking. When baking cookies or biscuits, you should use pans with no sides or very low sides to allow the heated air to circulate around the food. Using a pan with a dark finish will allow faster cooking times.

When using convection baking with a single rack, place the oven rack in **position 4**. If cooking on multiple racks, place the oven racks in **positions 2** and **5** or **3**, and **6**.

When baking a cake, using the bake mode will produce better results.

How to set the oven for convection baking

1. Start the convection baking mode.

Press the **CONV. BAKE** pad. The default temperature is 350 °F.

2. Enter the temperature you want, eg. 400 °F, using the number pad.

3. Press the **START/SET** pad to begin convection baking.

Conv. Bake and the adjusted oven temperature, eg. 400 °F, will appear in the display for 2 seconds.

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.

A beep will sound 6 times when the oven reaches the adjusted oven temperature.

4. To turn off or cancel convection baking, press the **CLEAR/OFF** pad.

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.
DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 39 2013-05-23 3:24:44

Recommended convection baking guide

Food Item	Rack Position	Set Temp.* (preheated oven) °F	Convection bake time ** (min)
Cake			
Cupcakes	4	325	17-19
Bundt Cake	3	325	35-43
Angel Food	2	325	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	3	350-400	45-55
2 crust, frozen fruit, 9"	3	350	68-78
Cookies			
Sugar	4	325-350	12-17
Chocolate Chip	4	325-350	14-18
Brownies	4	325	29-36
Breads			
Yeast bread, loaf, 9 x 5	3	350	18-22
Yeast rolls	4	350-375	13-18
Quick Bread, loaf, 8 x 4	3	325-350	45-55
Biscuits	4	350-375	9-14
Muffins	4	400	15-19
Pizza			
Frozen	4	375-425	23-26
Fresh	4	400-425	12-15

* Actual times depend on the mixes or recipes baked.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 40 2013-05-23 3:24:44

CONVECTION ROASTING

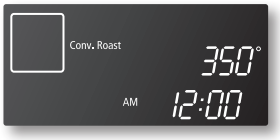
Convection roasting is good for cooking large tender cuts of meat, uncovered.

Heat comes from the top heating element. The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

How to set the oven for convection roasting

1. Start the convection roasting mode.

Press the **CONV. ROAST** pad. The default temperature is 350 °F.



2. Enter the temperature you want, eg. 400 °F, using the number pad.

3. Press the **START/SET** pad to begin convection roasting.

Conv. Roast and the adjusted oven temperature, eg. 400 °F, will appear in the display for 2 seconds.

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.

A beep will sound 6 times when the oven reaches the adjusted oven temperature.

4. To turn off or cancel convection roasting, press the **CLEAR/ OFF** pad.

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.
DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 41 2013-05-23 3:24:45

Recommended convection roasting guide

Meat	Weight (lb)	Oven Temp. (°F)	Roasting time* (min/per/lb)	Internal temp. (°F)
Beef				
Rib Roast	4-6	350	25-28 28-32	145 (med/rare) 160 (medium)
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6	350	24-29 29-34	145 (med/rare) 160 (medium)
Rump, Eye, Tip Sirloin (boneless)	3-6	350	25-30 28-35	145 (med/rare) 160 (medium)
Tenderloin Roast	2-3	350	28-38	145 (med/rare)
Pork				
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8	375	15-25	170
Shoulder	3-6	375	20-30	160
Poultry				
Chicken - whole	3-4	400	17-23	180
Turkey, unstuffed**	12-15	350	12-16	180
Turkey, unstuffed**	16-20	350	11-15	180
Turkey, unstuffed**	21-25	350	8-12	180
Turkey Breast	3-8	325	20-25	170
Cornish Hen	1-1½	375	45-75 (total time)	180
Lamb				
Half Leg	3-4	350	25-30 30-35	160 (medium) 170 (well)
Whole Leg	6-8	350	25-30 30-35	160 (medium) 170 (well)

* Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

** Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165~170 °F.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 42 2013-05-23 3:24:45

TIMED COOKING

In timed cooking, the oven turns on immediately and cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

- You can use the timed cooking feature only with another cooking operation (bake, convection bake, or convection roast).
- You can set the oven for timed cooking before setting other cooking operations.
- The clock must be set to the current time.

How to set the oven for timed cooking

1. Enter the set up.

Press the pad for the cooking operation you want, eg. BAKE. The default temperature is 350 °F.

2. Enter the temperature you want, eg. 375 °F, using the number pad.

3. Press the **COOKING TIME** pad.

4. Enter the cooking time you want, eg. 45 min, using the number pad.

You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 99 minutes.

5. Press the **START/SET** pad to begin the cooking operation.

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.

The oven will continue to cook until the set amount of time has elapsed, then turn off automatically unless the keep warm feature was set. (Refer to the section on the keep warm feature on page 50.)

6. You can cancel a timed cooking at any time by pressing the **CLEAR/OFF** pad.

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.

CAUTION

Use caution with the **timed cooking** or **delay timed cooking** features. Use these features when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil, such as milk, eggs, fish, meat, or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 43 2013-05-23 3:24:45

DELAY TIMED COOKING

In a delay timed cooking, the oven's timer turns the oven on and off at times you select in advance.

- You can use the delay timed cooking feature only with another cooking operation (bake, convection bake, or convection roast).
- You can set the oven for a delay timed cooking before setting other cooking operations.
- The clock must be set to the current time.

How to set the oven for delay timed cooking

1. Position the oven rack(s) and place the food in the oven.

2. Enter the set up.

Press the pad for the cooking operation you want, eg. BAKE. The default temperature is 350 °F.

3. Use the number pads to enter the temperature you want, eg. 375 °F.

4. Press the **COOKING TIME** pad.

5. Enter the cooking time you want, eg. 45 min, by using the number pad.

You can set the cooking time for any amount of time from 1 minute to 9 hours and 99 minutes.

6. Press the **DELAY START** pad.

"AM, PM" is not displayed in 24 hour mode.

7. Select AM or PM.

Press the **CLOCK AM/PM** pad once to select AM or twice to select PM.

This step is skipped in the 24-hour display mode.

8. Enter the time you want the oven to turn on, eg. 4:30, using the number pad.

9. Press the **START/SET** pad.

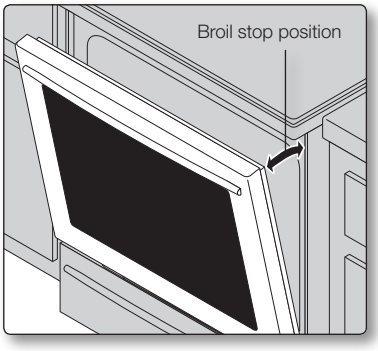
At the set time, a short beep will sound. The oven will begin to bake. When the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, a long beep will sound 6 times.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 44 2013-05-23 3:24:46

BROILING

Broil stop position



Leave the door open at the broil stop position. The door will stay open by itself, yet the proper temperature is maintained in the oven.

CAUTION

Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a foam-type fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour can explode and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

How to set the oven for broiling

1. Select the broil setting you want.

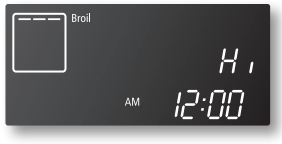
Press the **BROIL** pad once for HI or twice for LO.

Use LO to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

2. Start the broiling function.

Press the **START/SET** pad.

Broil on one side until food is browned; turn and cook on the other side.



3. Press the **CLEAR/OFF** pad once you have finished cooking or if you want to cancel broiling.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 45 2013-05-23 3:24:46

Recommended broiling guide

The size, weight, thickness, starting temperature, and your doneness preference will affect broiling times.

This guide is based on meats at refrigerator temperature.

Food	Quantity and/ or thickness	Shelf position	First side time (min.)	Second side time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) ½ to ¾" thick	7	8-10	4-6	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick. Cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare	1" thick 1 to 1½ lbs.	7	8	3-5	
Medium		7	10	4-6	
Well Done		7	12	5-7	
Rare	1½" thick 2 to 2½ lbs.	6	14	7-9	
Medium		6	16	8-11	
Well Done		6	19	11-13	
Chicken	1 whole cut up 2 to 2½ lbs., split lengthwise	4	23-28	13-18	Broil skin-side-down first.
	2 Breasts	5	13-18	5-10	
Lobster Tails	2-4 10 to 12 oz. each	4	14-18	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and halfway through broiling time.
Fish Fillets	¼ to ½" thick	6	5-9	3-4	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Ham Slices (precooked)	½" thick	6	5-7	3-5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½" thick or home-cured ham.
Pork Chops	2 (½" thick)	6	7	6-8	Slash fat.
Well Done	2 (1" thick) about 1 lb.	5	9-10	7-9	
Lamb Chops					Slash fat.
Medium	2 (1" thick) about 10 to 12 oz.	6	6	4-6	
Well Done		6	8	7-9	
Medium	2 (1½" thick) about 1 lb.	6	11	9	
Well Done		6	13	9-11	
Salmon	2 (1" thick)	6	8	3-4	Grease pan. Brush steaks with melted butter.
Steaks	4 (1" thick) about 1 lb.	6	9	4-6	

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 46 2013-05-23 3:24:46

USING THE CUSTOM COOK FEATURE

By using the custom cook feature, you can record up to 3 different recipe settings. The feature may be used for baking, convection baking, or convection roasting. It will not work with any other function, including the delay start feature.

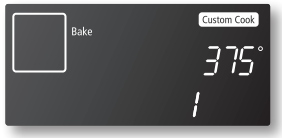
How to record a recipe setting

1. Press the pad for the cooking operation you want to store, eg. BAKE. The default temperature is 350 °F.

2. Use the number pad to enter the temperature you want, eg. 375 °F.

3. You can store a recipe setting in one of three **CUSTOM COOK** positions. Press the **CUSTOM COOK** pad the number of times that corresponds to the position in which you want to store the setting. eg. for **CUSTOM COOK** position 2, press the **CUSTOM COOK** pad twice.

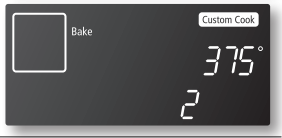
Recipe settings can be stored at position 1, 2, or 3.



4. Press the **START/SET** pad.

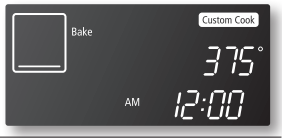
How to recall a setting

1. Press the **CUSTOM COOK** pad the number of times that corresponds to the position in which the recipe setting is stored, eg. for **CUSTOM COOK** position 2, press the **CUSTOM COOK** pad twice.



2. Start the stored cooking operation.

Press the **START/SET** pad.



(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 47 2013-05-23 3:24:47

USING THE EASY COOK FEATURE

Slow Cook

The Slow Cook feature cooks food more slowly at lower oven temperatures. The extended cooking times allow better distribution of flavors in many recipes. This feature is ideal for roasting beef, pork, and poultry. Slow cooking meats may result on the exterior of meats becoming dark but nor burnt. This is normal.

1. To enter the **Slow cook** mode, press the **Slow Cook** pad once for **Hi** or twice for **LO**.
2. To start the Slow cook function, press the **START/SET** pad.

Use only 1 rack and place the rack in position 2 or 3 for the best results. Preheating the oven is not necessary.

Chicken Nuggets

The Chicken Nuggets feature lets you coook convenience style frozen chicken nuggets easily.

1. To enter the **Chicken Nuggets** mode, press the **Chicken Nuggets** pad once for **HI** or twice for **LO**.
2. To start the Chicken Nuggets function, press the **START/SET** pad.

When using this function, place the oven rack in position 5 of 6 for the best result. Preheating the oven is not necessary.

Proof

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

1. To enter the **Proof** mode, press the **Proof** pad.
2. To start the proofing function, press the **START/SET** pad. The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proof process, and therefore does not have a temperature adjustment.
3. Press the **CLEAR/OFF** pad at any time to turn off the proofing feature.

- If you press the **Proof** pad when the oven temperature is above 100 °F, **Hot** will appear in the display. Because these functions produce the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.
- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.
- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the warm feature. (see next page).
- For best results, cover the dough with a cloth or with plastic wrap. The plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 48 2013-05-23 3:24:47

Crispy Pizza

The pizza function is designed to give pizzas crisp, browned bottoms while keeping the topping moist.

1. Press the **Pizza** pad.
2. Press the **START/SET** pad to begin pizza cooking.

Use only 1 rack and place the rack in position 2 or 3 for the best results when using the pizza feature. The default temperature is 400 °F. You may adjust the oven temperature to fit your needs. Follow the package instructions for preheating and baking times. The pizza setting is not timed. Be sure to monitor the time to finish cooking the pizza.

USING THE DEFROST FUNCTION

This function lets you defrost items in the oven much more quickly than at room temperature. The convection fan operates during defrosting.

How to set the Defrost function

1. Press the **DEFROST** pad.
   The Defrost feature automatically provides the optimum temperature for the defrost process, and therefore does not have a temperature adjustment.
2. Press the **START/SET** pad.
3. Press the **CLEAR/OFF** pad at any time to turn off the defrost feature.

- If you press the **DEFROST** pad when the oven temperature is above 100 °F, **Hot** will appear in the display. Because this function produces the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.
- Remove all packaging from the frozen food before defrosting for the best results.
- When defrosting food which has frozen together, e.g. berries, chops, fish fillets etc. separate it about half-way through the defrosting time.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 49 2013-05-23 3:24:48

USING THE KEEP WARM FUNCTION

The keep warm feature maintains an oven temperature of 170 °F and will keep cooked food warm for serving up to 3 hours after cooking has finished.

After 3 hours, the feature will shut the oven off automatically. The feature may be used without any other cooking operations or may be set to activate after a timed or delay timed cooking operation.

You should not use this feature to reheat cold foods.

How to use the keep warm feature

1. Press the **KEEP WARM** pad.

2. Press the **START/SET** pad.
3. Press the **CLEAR/OFF** pad at any time to turn the feature off.

How to set the oven to activate the keep warm mode after a timed cooking

1. Set up the oven for **TIMED COOKING**.

   (Refer to the section on the timed cooking feature on page 43.)

2. Press the **KEEP WARM** pad before pressing the **START/SET** pad to begin the cooking.
3. Press the **CLEAR/OFF** pad at any time to turn the feature off.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 50 2013-05-23 3:24:48

EXTRA FEATURES

12 hour energy saving

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

How to turn the 12 hour energy saving feature on or off

1. Press **COOKING TIME** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

   The display will show **12 Hr** (12 hour shut-off) or -- **Hr** (no shut-off).

   The default is 12 Hr.

2. Press **0** on the number pad to select OFF or ON.

   Pressing **0** on the number pad toggles the mode between 12 Hr and -- Hr.

3. Press the **START/SET** pad.

Fahrenheit or Celsius temperature selection

The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Centigrade. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

How to change the display from Fahrenheit to Centigrade or from Centigrade to Fahrenheit

1. Press **BROIL** and the **0** number pad at the same time for 3 seconds.

   The display shows **F** (Fahrenheit) or **C** (Centigrade).

   The default is F.

2. Press the **0** number pad to select F or C.

   Pressing the **0** number pad toggles the display between F and C.

3. Press the **START/SET** pad.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 51 2013-05-23 3:24:48

Convection auto conversion feature

When you use the auto conversion feature, the convection auto conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

If this feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350 °F and press the START/SET pad, the display will show the converted temperature of 325 °F.

How to disable or enable the auto conversion feature

1. Press **CONV. BAKE** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

   The display will show **Con On** (enabled) or **Con OFF** (disabled).

   The default setting is Con OFF.

2. Press **0** on the number pad to select Con On or Con OFF.

   Pressing **0** on the number pad toggles the mode between Con On and Con OFF.

3. Press the **START/SET** pad.

Thermostat adjustment

The temperature in the oven has been preset at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature in the oven can be adjusted. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

The oven temperature can be adjusted ±35 °F (±19°C).

How to adjust the oven temperature

1. Press **BAKE** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

   The display will show **AdJ 0**.

2. Enter the adjustment you want, eg. 20 °F, using the number pad.

   You can adjust the temperature so that it is lower than the factory setting by pressing the **BAKE** pad.

3. Press the **START/SET** pad.

This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 52 2013-05-23 3:24:49

Sound on/off

By using this feature, you can set the oven controls to operate silently.

How to turn the sound on or off

1. Press **Oven Light** and **0** on the number pad at the same time for 3 seconds.

   The display will show **Snd On** (sound on) or **Snd OFF** (sound off).

   The default setting is Snd On.

2. Press **0** on the number pad to select OFF or ON.

   Pressing **0** on the number pad changes the mode between Snd On and Snd OFF.

3. Press the **START/SET** pad.

Control lockout

This feature will allow you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be activated accidentally.

How to activate the control lockout feature

1. Press the **HOLD 3 SEC** pad for 3 seconds.

   The display will show Loc and a Lock icon continuously, as well as the current time.

   All functions must be cancelled before the control lockout is activated.

   This function is available when the oven temperature is under 400 °F.

How to unlock the controls

1. Press the **HOLD 3 SEC** pad for 3 seconds.

   Loc and the **lock icon** will disappear from the display.

TURNING THE OVEN LIGHT ON AND OFF

- The oven light turns on automatically when the door is opened.
- The oven light turns off automatically when the door is closed.
- You can turn the oven light on and off manually by pressing the **OVEN LIGHT** pad.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 53 2013-05-23 3:24:49

SETTING THE SABBATH FEATURE

(For use on the Jewish Sabbath & Holidays)

For further assiistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at http:\\www.star-k.org.

You can use the Sabbath feature with baking only. The oven temperature may be set higher or lower after setting the Sabbath feature. (The oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish holidays.) The display, however, will not change and tones will not sound when a change occurs. Once the oven is properly set for baking with the Sabbath feature active, the oven will remain on continuously until cancelled. This will override the factory preset 12 hour energy saving feature. If you need the oven light on during the Sabbath, press the **OVEN LIGHT** pad before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned on and the Sabbath feature is active, the oven light will remain on until the Sabbath feature is turned off. If the oven light needs to be off, be sure to turn the oven light off before activating the Sabbath feature.

How to use the Sabbath feature

1. Press the **BAKE** pad.

The default temperature is 350 °F.

2. Enter the temperature you want, eg. 375 °F, by using the number pad.

3. Press the **START/SET** pad.

The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 150 °F.

4. Press the **CLOCK AM/PM** and the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pads at the same time for 3 seconds.

The display will show **SAb**.

Once SAb appears in the display, the oven will not beep or display any further changes.

You may change the oven temperature once baking has started. Remember that the oven will not beep or display any further changes once the Sabbath feature is engaged.

5. You can turn the oven off at any time by pressing the **CLEAR/OFF** pad. This will turn only the oven off. If you want to deactivate the Sabbath feature, hold down the **CLOCK AM/PM** and **KITCHEN TIMER ON/OFF** pads at the same time for 3 seconds. Sab will disappear from the display.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 54 2013-05-23 3:24:49

- Do not to attempt to activate any other program feature except BAKE while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function correctly with the Sabbath feature: **NUMBER**, **BAKE**, **START/SET** and **CLEAR/OFF** pad. **ALL OTHER KEYPADS** should not be used once the Sabbath feature is activated.
- You can change the oven temperature, but the display will not change and tones will not sound when a change occurs. (The oven temperature adjustment feature should be used only on Jewish holidays.) After changing the temperature while the unit is in Sabbath mode there is a 15 seconds delay before the unit will recognize the change.
- Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned, the oven will not turn back on automatically. SAb will be displayed in the oven control display, but the oven will not operate. The food may be safely removed from the oven while it is still in the Sabbath mode, however the oven cannot be turned back on until after the Sabbath/Holidays. After the Sabbath observance, turn OFF the Sabbath mode. Press and hold both CLOCK and TIMER ON/ OFF pads for at least 3 seconds simultaneously to turn the Sabbath mode off. The oven may be used with all normal functions.
- Do not open the oven door or change the oven temperature for about 30 minutes after you have started Sabbath mode to allow the oven to reach the set temperature. Note that, for best performance, the oven fan operates only when the oven temperature is rising.
- Do not use the cooktop when the oven is in the Sabbath MODE.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 55 2013-05-23 3:24:49

SELF-CLEANING

This self-cleaning oven uses high temperatures (well above cooking temperatures) to burn off leftover grease and residue completely or reduce them to a finely powdered ash that you can wipe away with a damp cloth.

CAUTION

- During the self-cleaning cycle, the outside of the range will become very hot to the touch. **Do not** leave small children unattended near the appliance.
- Some birds can be sickened by the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.
- **Do not** line the oven walls, racks, bottom, or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will result in poor heat distribution, produce poor baking results, and cause permanent damage to the oven interior. Aluminum foil will melt and adhere to the interior surface of the oven.
- **Do not** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle is complete. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape. The oven may still be **VERY HOT**.

Before a self-cleaning cycle

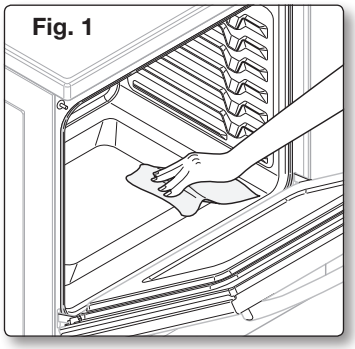


Fig. 1

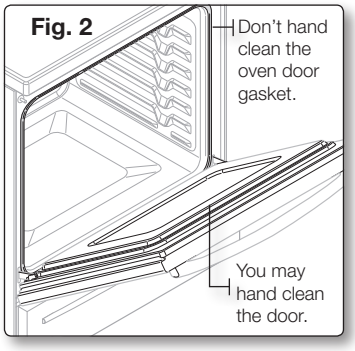


Fig. 2

- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the self-cleaning cycle.
- Remove the wire rack, broil pan, broil pan insert, all cookware, and any aluminum foil from the oven.
- Wipe up debris from the oven bottom. (Fig. 1)
- The silver-colored oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster, and become hard to slide.
- Residue on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled steel-wool pads, or cleansers such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.
- Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it. (Fig. 2)
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 56 2013-05-23 3:24:50

How to set the oven for self-cleaning

1. Select the length of time for the self-cleaning operation, eg. 3 hours.

   Press the **SELF CLEAN** pad once for a 3 hour clean time, twice for a 4 hour clean time, or 3 times for a 2 hour clean time.

   The default setting is 3 hours.

2. Start the self-cleaning cycle.

   Press the **START/SET** pad. The motor-driven door lock will engage automatically.

- You will not be able to start a self-cleaning cycle if the control lockout feature is activated or if the oven's temperature is too hot.
- The oven door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It is not be possible to open the oven door until the temperature drops to a safe/cool temperature.
- The self-cleaning feature will not operate when the warming drawer is on.

How to delay the start of self-cleaning

1. Press the **SELF CLEAN** pad.
   Select the desired self-clean time by pressing the **SELF CLEAN** pad.
2. Press the **DELAY START** pad.
3. Using the **CLOCK AM/PM** and number pads, enter the time you want the clean cycle to start
4. Press the **START/SET** pad.
   The display will show **Delay**, **Self clean**, and the Lock icon. The motor-driven door lock will engage automatically.
5. The Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

How to turn off the self-cleaning feature

You may find it necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to smoke in the oven. (When the self-cleaning cycle is done, End will show in the display and a beep will sound 6 times.

1. Press the **CLEAR/OFF** pad.
2. You will be able to open the oven door once the oven has cooled down for approximately 1 hour.

After a self-cleaning cycle

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools. (If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.)
- If the oven is not clean after one cycle, repeat the cycle.
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 57 2013-05-23 3:24:50

STEAM-CLEANING

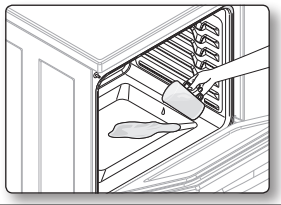
How to set the oven for steam-cleaning

For light cleaning, the Steam-cleaning function saves time and energy. For heavier-duty cleaning of debris and grease, use the self-cleaning function.

1. Remove all accessories from the oven.

2. Pour approximately 10 oz. (300 ml) of water onto the bottom of the empty oven and close the oven door.

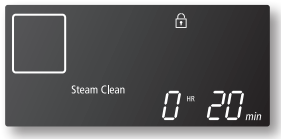
Use normal water only, no distilled water.



3. Press the **STEAM CLEAN** pad.

4. Press the **START/SET** pad.

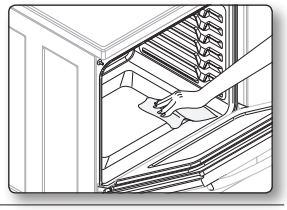
When the operation is complete, the display will blink and a beep will sound.



5. Press the **CLEAR/OFF** pad.

6. Clean the oven's interior.

There will be a significant amount of water remaining on the bottom of the oven after a steam-cleaning cycle. Remove the residual water with a sponge or soft dry cloth.



When steam-cleaning, use exactly 10 oz. of water since this produces the best results.

If you press the **STEAM CLEAN** pad when the oven temperature is above 100 °F, **Hot** will appear in the display. Because these functions produce the best results when started while the oven is cool, we recommend that you wait until the oven has cooled down and Hot disappears from the display.

After a steam-cleaning cycle

- Take care when opening the door before a steam-cleaning procedure has ended. The water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge. Do not leave the residual water in the oven for any length of time. Wipe the oven clean and dry with a soft cloth. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- Use a detergent-soaked sponge, a soft brush, or a nylon scrubber to wipe the oven interior. Remove stubborn residue with a nylon scourer. You can remove lime deposits with a cloth soaked in vinegar.
- If the oven remains dirty, you can repeat the procedure once the oven has cooled.
- For heavy residue, such as grease left over from roasting, we recommend that you rub detergent into the residue before activating the steam-cleaning function.
- After cleaning, leave the oven door ajar at a 15 ° angle to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

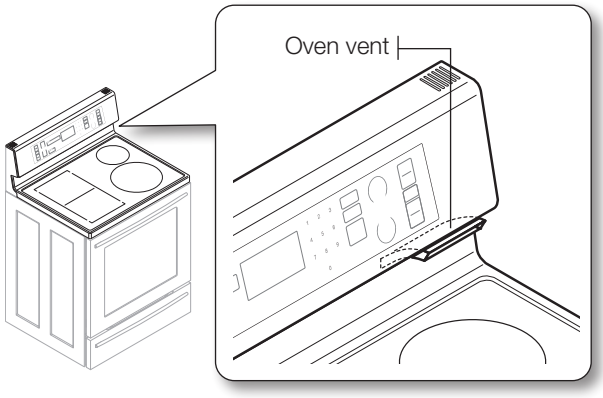
(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 58 2013-05-23 3:24:51

CARE AND CLEANING OF THE OVEN

WARNING

- **Be sure all controls are OFF and all surfaces are COOL before cleaning any part of the range.**
- **If your range is removed for cleaning, servicing, or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is replaced. If you fail to re-engage the Anti-Tip device, the range could tip and cause serous injury.**

Oven vent



- The oven vent is located above the right rear surface unit.
- This area could become hot during oven use.
- It is normal for steam to come out of the vent.
- The vent is important for proper air circulation. Never block this vent.

Cleaning painted parts and decorative trim

- For general cleaning, use a cloth with hot and soapy water.
- For more difficult residue and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the area and leave for 30 to 60 minutes. Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners on any of these surfaces. They can scratch.

Cleaning stainless steel surfaces

1. Shake the bottle of Stainless Steel Appliance Cleaner or polish well.
2. Place a small amount of stainless steel appliance cleaner or polish on a damp cloth or damp paper towel.
3. Clean a small area, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
5. Repeat as necessary.

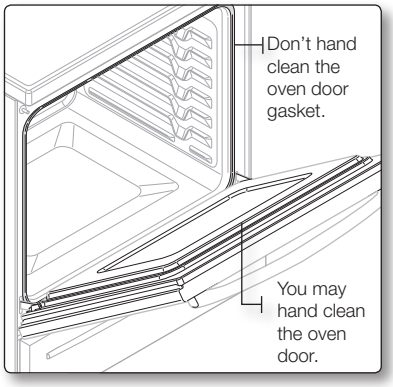
- **Do not use a steel-wool pad. It will scratch the surface.**
- If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with dishwashing liquid and water prior to using the Stainless Steel Appliance Cleaner or polish.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 59 2013-05-23 3:24:51

Oven racks

- If the racks are left in the oven during a self-cleaning cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-cleaning cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of oil. This will help the racks glide more easily into their tracks.

Oven door



- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. DO NOT immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door** vents. DO NOT use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.
- **DO NOT clean the oven door gasket.** The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove this gasket.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 60 2013-05-23 3:24:51

CARE AND CLEANING OF THE GLASS COOKTOP

Normal daily use cleaning

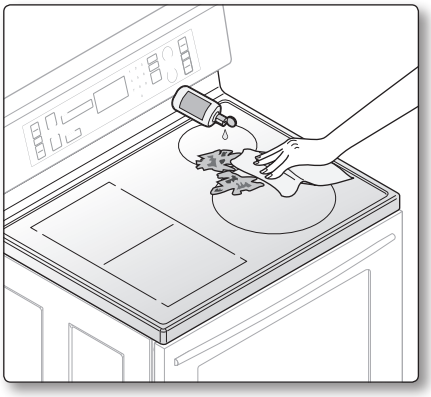
Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective.

By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or a cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

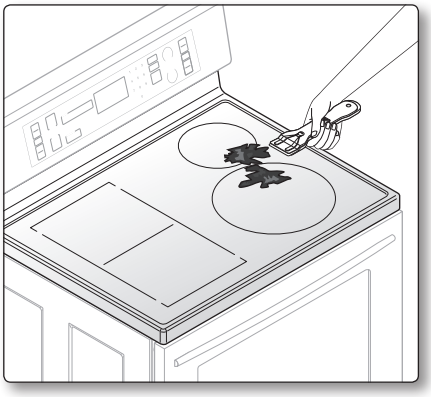
WARNING **DAMAGE** to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

Removing burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using the cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.

Removing heavy, burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45 ° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use the cleaning pad to remove any remaining residue. (Do not scrape the seal.)
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with the cooktop cleaner and a paper towel.

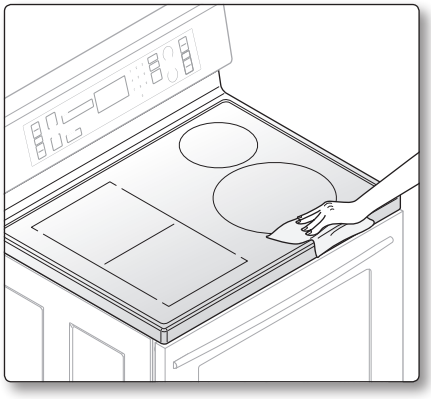
(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 61 2013-05-23 3:24:52

Removing metal marks and scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave marks on the cooktop surface. You can remove these marks by applying ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. You should remove this discoloration immediately or it may become permanent.

WARNING Carefully check the bottoms of pans for roughness that may scratch the cooktop.

Cleaning the cooktop seal



To clean the seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with a nonabrasive cleaner.

Potential for permanent damage to the glass surface

- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop. This is not covered under the warranty. You should clean the spill while it is still hot. Take special care when removing hot substances. Refer to the following section.
- When using a scraper, be sure it is new and the razor blade is still sharp. Do not use a dull or nicked blade.

Cleaning sugary spills and melted plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt, use a single-edge razor-blade scraper to move the spill to a cool area of the cooktop. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don’t use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 62 2013-05-23 3:24:52

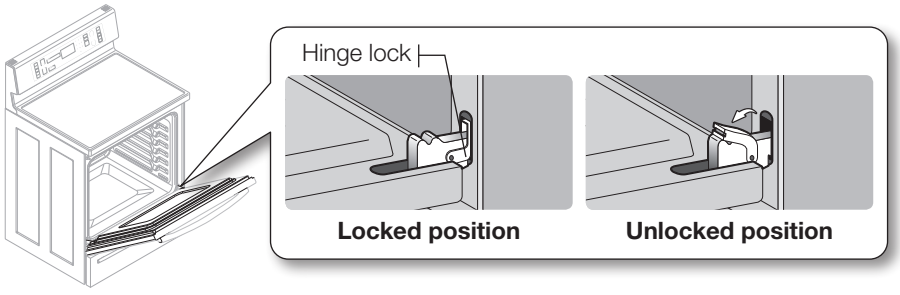
REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR

How to remove the door

CAUTION

- The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the door by the handle.
- Turn the power OFF before removing the door.

1. Open the door completely.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.



3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close the door to the door removal position, which is approximately 5 degrees from vertical (Fig. 1).
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot (Fig. 2).

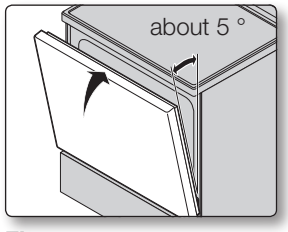


Fig. 1

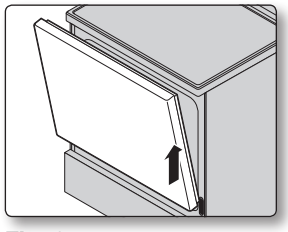
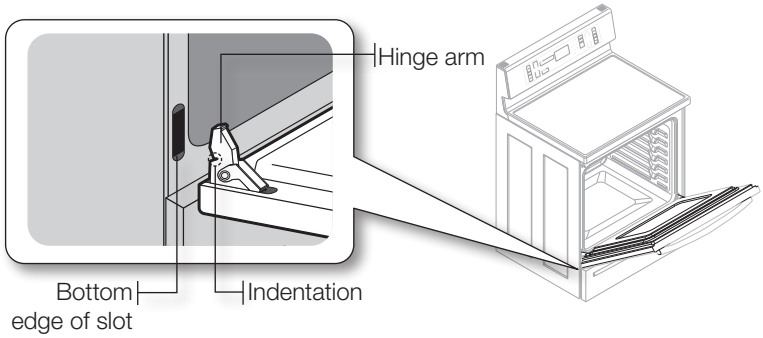


Fig. 2

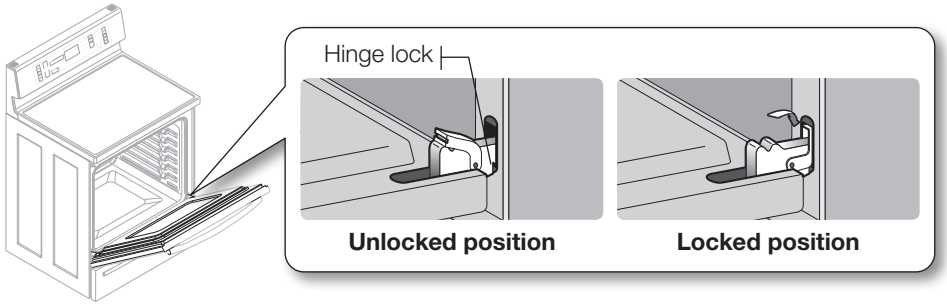
How to replace the door

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, slide the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully inserted into the bottom of the slot.



(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 63 2013-05-23 3:24:53

3. Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not inserted correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



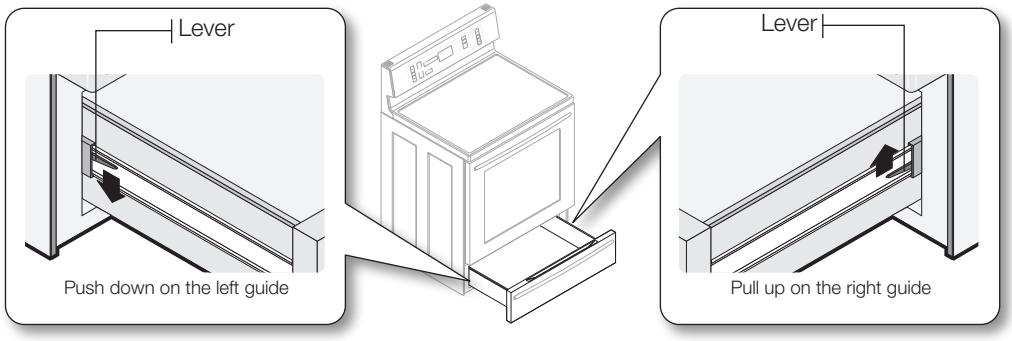
5. Close the oven door.

REMOVING AND REPLACING THE WARMING DRAWER

CAUTION Turn the power OFF before removing the warming drawer.

How to remove the warming drawer

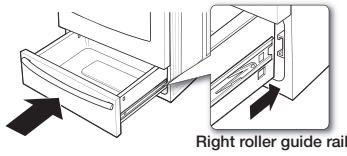
1. Pull out the drawer until it stops
2. Locate the locking clips near the back of each full-extension roller guide rail. Using two hands, push down on the left clip and lift up on the right clip to release the clips. Pull the drawer the rest of the way out.



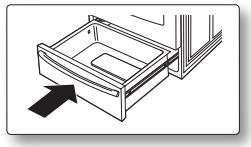
3. Pull the warming drawer away from the range.

How to replace the warming drawer

1. Position the ends of the full-extension roller guide rails in the side rails in the drawer opening.


Right roller guide rail

2. Push in the drawer to close it and snap the locking clips into place.

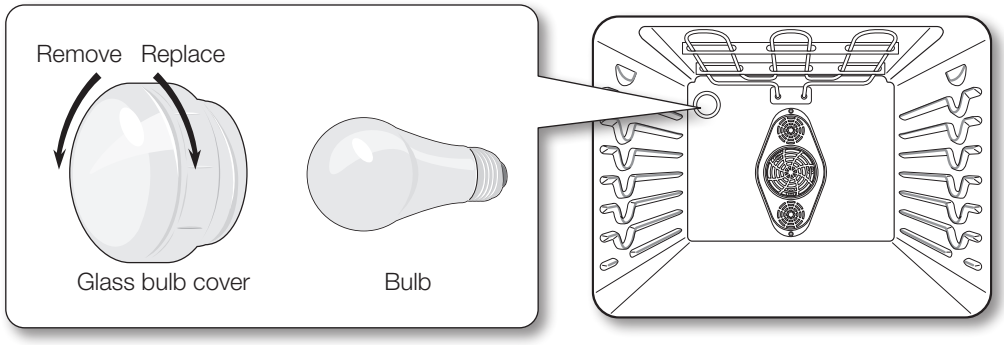


(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 64 2013-05-23 3:24:54

Changing the oven light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. When the oven door is closed, press the **OVEN LIGHT** pad to turn it on or off. It will not work during a self-cleaning cycle.

1. Make sure the oven and the bulb are cool.
2. Unplug the range or disconnect power.
3. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
4. Turn the bulb counterclockwise to remove it from its socket.



5. Replace the light bulb and glass bulb cover by turning them clockwise.
6. Plug in the range or reconnect power.

CAUTION Before changing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Make sure the oven and the bulb are cool.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 65 2013-05-23 3:24:54

TROUBLESHOOTING

Samsung works hard to ensure that you don't have problems with your new electric range. If you run into unexpected trouble, look first for a solution in the table below. If, after trying the suggested solution, you're still having trouble, call Samsung at 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

<table>
<tr><th>PROBLEM</th><th>POSSIBLE CAUSE</th><th>SOLUTION</th></tr>
<tr><td rowspan="3">The range is not level.</td><td>The appliance has been installed improperly.</td><td>• Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the range until the oven rack is level.
• Insure the floor is level and strong and stable enough to adequately support the range.</td></tr>
<tr><td>The floor is sagging or sloping.</td><td>• Contact a carpenter to correct the situation.</td></tr>
<tr><td>The kitchen cabinets are not properly aligned and make the range appear to be not level.</td><td>• Insure the cabinets are square and provide sufficient room for installation.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">The appliance must be accessed for servicing and cannot be moved easily.</td><td>The kitchen cabinets are not square and built too tightly in to the appliance.</td><td>• Contact a builder or installer to make the appliance accessible.</td></tr>
<tr><td>Carpet is interfering with movement of the range.</td><td>• Provide sufficient space so the range can be lifted over the carpet.</td></tr>
<tr><td>The oven control beeps and displays an error code.</td><td>You have a function error code.
<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>-SE-</td><td>Shorted key</td></tr><tr><td>E-27</td><td>Oven sensor opened</td></tr><tr><td>E-28</td><td>Oven sensor shorted</td></tr><tr><td>E-08</td><td>Oven heating error</td></tr><tr><td>E-0A</td><td>Oven heating over</td></tr><tr><td>E-0E</td><td>Door locking error</td></tr><tr><td>E-84</td><td>Communication error</td></tr></table></td><td>• Press the CLEAR/OFF pad and restart the oven. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">The Cooktop control beeps and displays an error code.</td><td>You have a function error code.
<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>-SE-</td><td>Touch pad Short Error</td></tr><tr><td>-LE-</td><td>Low Voltage Error</td></tr><tr><td>-ot-</td><td>Over Temperature Error</td></tr><tr><td>-⊟-</td><td>Pan Detection Error</td></tr></table></td><td>• Press touch the on/off control key pad. If the problem persists, disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect the power. If this does not solve the problem, call for service.</td></tr>
<tr><td><table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>-to-</td><td>Top Sensor Open Error (Sensor-Top)</td></tr><tr><td>-tЧ-</td><td>Top Sensor Short Error (Sensor-Top)</td></tr><tr><td>-bo-</td><td>IGBT Sensor Open Error (Assy-Inverter Module)</td></tr><tr><td>-bЧ-</td><td>IGBT Sensor Short Error (Assy-Inverter Module)</td></tr><tr><td>-FL-</td><td>DC fan motor Error</td></tr></table></td><td>• Call for service.</td></tr>
</table>

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 66 2013-05-23 3:24:54

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The surface units will not maintain a rolling boil or will not cook fast enough.	Improper cookware is being used.	• Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
	In some areas, the power (voltage) may be low.	• Cover the pan with a lid until the desired heat is obtained.
The surface units will not turn on.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are set improperly.	• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
The surface unit stops glowing when changed to a lower setting.	This is normal. The unit is still on and hot.	
Areas of discoloration on the cooktop.	Food spillover was not cleaned.	• Refer to the section on care and cleaning of the glass cooktop on page 61.
	The surface is hot and the model features a light-colored cooktop.	• This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
The surface unit frequently cycles on and off.	This is normal.	• The element will cycle on and off to maintain the power setting.
The oven will not turn on.	The range is not completely plugged into the electrical outlet.	• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The oven controls have been set improperly.	• See the chapter on operating the oven.
	The oven is too hot.	• Allow the oven to cool.
The appliance will not turn on.	The appliance is not completely plugged into the electrical outlet or a fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Make sure the power cord is plugged into a live, properly grounded outlet. Check the fuse and circuit breakers.
	Incomplete service wiring.	• Call for service.
	Power outage.	• Check to see if the house lights will turn on. If required, call your local electric company for service.
The oven light will not turn on.	The light bulb is loose or defective.	• Tighten or replace the bulb.
	The switch operating light is broken.	• Call for service.
Oven smokes excessively during broiling.	The control has not been set properly.	• Refer to the section on setting oven controls. • Make sure the oven door is opened to the broil stop position.
	The meat has been placed too close to the element.	• Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat the broil element for searing.
	The meat has not been properly prepared.	• Remove the excess fat from the meat. Cut away fatty edges that may curl, leaving the lean intact.
	Grease has built up on oven surfaces.	• Regular cleaning is necessary when broiling frequently.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 67 2013-05-23 3:24:54

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food does not bake or roast properly.	The oven controls have not been set correctly.	• See the chapter on operating the oven.
	The oven rack has been positioned incorrectly or is not level.	• See the section on using the oven racks on page 37.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	
	The oven sensor needs to be adjusted.	• See the section on adjusting the thermostat on page 52.
Food does not broil properly.	The oven controls have been set incorrectly.	• Press the **BROIL** pad.
	The rack has not been properly positioned.	• See the broiling guide on page 46.
	Cookware not suited for broiling.	• Use suitable cookware.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • See the broiling guide on page 46.
The oven temperature is too hot or too cold.	The oven sensor needs to be adjusted.	• See the section on adjusting the thermostat on page 52.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	The cooktop is being cleaned improperly.	• Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning.
	Cookware with rough bottoms were used on the cooktop or there were coarse particles (eg. salt or sand) present between the cookware and the surface of the cooktop.	• To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure cookware bottoms are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
	Cookware has been slid across the cooktop surface.	
Brown streaks or specks.	Boilovers have been cooked onto the surface.	• Use the blade scraper to remove soil. • See the section on care and cleaning of the glass cooktop on page 61.
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food have been left on the surface of the cooktop.	• Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. • Use cookware with clean, dry bottoms.
The oven will not self-clean.	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	• Allow the range to cool and reset the controls.
	The oven controls have been set incorrectly.	• See the section on self-cleaning on page 56.
	A self-cleaning cycle cannot be started if the oven lockout feature has been activated or if a induction surface element is on.	
“Crackling” or “popping” sound.	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	• This is normal.
Excessive smoking during a self-cleaning cycle.	There is excessive soiling in the oven.	• Press the **CLEAR/OFF** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the self-cleaning cycle is cancelled. Wipe up the excessive soil and reset the oven for self-cleaning.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 68 2013-05-23 3:24:54

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven door will not open after a self-cleaning cycle.	The oven is too hot.	• Allow the oven to cool.
Oven not clean after a self-cleaning cycle.	The oven controls were not set correctly.	• See the section on self-cleaning on page 56.
	The oven was heavily soiled.	• Wipe up heavy spillovers before starting the self-cleaning cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
Steam from the vent.	When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent.	• This is normal.
	As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.	
Burning or oily odor emitting from the vent.	This is normal in a new oven and will disappear in time.	• To speed the process, set a self-cleaning cycle for a minimum of 3 hours. • See the section on self-cleaning on page 56.
Strong odor.	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	• This is temporary.
Fan noise.	A convection fan may automatically turn on and off.	• This is normal.
Oven racks are difficult to slide.	The shiny, silver-colored racks were cleaned in a self-cleaning cycle.	• Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.
Display goes blank.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Display flashes.	There was a power failure.	• Reset the clock.
Drawer does not slide smoothly or drags.	The drawer is out of alignment.	• Fully extend the drawer and push it all the way in. See the page 64.
	The drawer is over-loaded or the load is unbalanced.	• Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Warming drawer will not work.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The controls are not set correctly.	• See the chapter on using the Warming drawer on page 32.
Excessive condensation in the drawer.	There is liquid present in the drawer.	• Remove the liquid.
	Uncovered foods.	• Cover food with a lid.
	The temperature is set too high.	• Adjust the temperature to a lower setting.
Food dries out in the Warming drawer.	Moisture is escaping.	• Cover food with a lid.
	The drawer is not fully closed.	• Push the drawer in until the latch engages.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 69 2013-05-23 3:24:54

warranty

PLEASE DO NOT DISCARD THIS REPLACES THE WARRANTY PAGE IN THE USE & CARE GUIDE

SAMSUNG ELECTRIC RANGE

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL PURCHASER

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials and workmanship for a limited warranty period of:

One (1) Year Parts and Labor, Five (5) Years Parts Warranty For Glass Cooktop

During this limited additional four-year warranty, you will responsible for any labor or in-home service.

This limited warranty begins on the original date of purchase, and is valid only on products purchased and used in the Canada. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center. Samsung will provide in-home service during the warranty period at no charge subject to availability within the contiguous Canada. In home service is not available in all areas. To receive in home service product must be unobstructed and accessible to the service agent. If service is not available Samsung may elect to provide transportation of the product to and from an authorized service center.

SAMSUNG will repair or replace this product, at our option and at no charge as stipulated herein, with new or reconditioned parts or products if found to be defective during the limited warranty period specified above. All replaced parts and products become the property of SAMSUNG and must be returned to SAMSUNG. Replacement parts and products assume the remaining original warranty, or ninety (90) days, whichever is longer.

This limited warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship encountered in normal, noncommercial use of this product and shall not apply to the following: damage which occurs in shipment; delivery and installation; applications and uses for which this product was not intended; altered product or serial numbers; cosmetic damage or exterior finish; accidents, abuse, neglect, fire, water, lightning or other acts of nature; use of products, equipment, systems, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG which damage this product or result in service problems; incorrect electrical line voltage, fluctuations and surges; customer adjustments and failure to follow operating instructions, maintenance and environmental instructions that are covered and prescribed in the instruction book; product removal and reinstallation; problems caused by pest infestations, and overheating or overcooking by user. This limited warranty shall not cover cases of incorrect electric current, voltage or supply, light bulbs, house fuses, house wiring, cost of a service call for instructions, or fixing installation errors. Furthermore, damage to the glass cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaners and pads, damage to the glass cook top caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the use and care guide are not covered. SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product.

EXCEPT AS SET FORTH HEREIN THERE ARE NO WARRANTIES ON THIS PRODUCT EITHER EXPRESS OR IMPLIED AND SAMSUNG DISCLAIMS ALL WARRANTIES INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, INFRINGEMENT OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. NO WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON SAMSUNG. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NOR SHALL RECOVERY OF ANY KIND AGAINST SAMSUNG BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY SAMSUNG AND CAUSING THE ALLEGED DAMAGE. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, PURCHASER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO PURCHASER AND PURCHASER'S PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT. THIS LIMITED WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL PURCHASER OF THIS PRODUCT, IS NONTRANSFERABLE AND STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

Some provinces or territories may or may not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. User Replaceable Parts may be sent to the customer for unit repair. If necessary, a Service Engineer can be dispatched to perform service.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

Samsung Electronics Canada Inc.,
Customer Service 55 Standish Court, Mississauga, Ontario L5R 4B2 Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_EN.indd 70 2013-05-23 3:24:54

Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit
www.samsung.com/spsn
to view our helpful
How-to Videos and Live Shows

*Requires reader to be installed on your smartphone

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

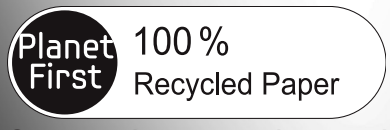
QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca (English) www.samsung.com/ca_fr (French)
MEXICO	01-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	
U.S.A Mobile Phones	1-800-SAMSUNG (726-7864)	

Code No. : DG68-00427A-03

NE597N0PBSR

Manuel d'utilisation
de la cuisinière électrique



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

FRANÇAIS CANADIEN

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

1-800-SAMSUNG (726-7864)

SAMSUNG

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 1 2013-05-23 3:31:35

consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser votre four afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière. Le présent guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Contactez toujours votre réparateur ou le fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

⚠ **AVERTISSEMENT**	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles.**
⚠ **ATTENTION**	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque

Les icônes et symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter.

Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 1 2013-05-23 3:31:36

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

AVERTISSEMENT **AVERTISSEMENT -** Afin d'éviter tout risque de basculement de la cuisinière, fixez-la correctement à l'aide d'un dispositif anti-basculement. **APRÈS AVOIR INSTALLÉ LA CUISINIÈRE, CONFIRMEZ QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EST BIEN INSTALLÉ ET VÉRIFIEZ QUE CE DERNIER EST BIEN FIXÉ.**
Reportez-vous au manuel d'installation pour plus d'instructions.

a) Si le dispositif anti-basculement n'est pas installé, un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué.

b) Vérifiez que le dispositif anti-basculement ait été correctement installé et fixé sur l'arrière droit (ou arrière gauche) du dessous de la cuisinière.

c) Si vous déplacez la cuisinière puis la remettez en place, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est refixé à l'arrière droit ou gauche du dessous de l'appareil.

d) N'utilisez pas la cuisinière si le dispositif anti-basculement n'est pas en place et bien fixé.

e) Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures graves ou des blessures mortelles chez l'enfant et l'adulte.

AVERTISSEMENT

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur les portes de la cuisinière. L'appareil risquerait de basculer et provoquer de graves blessures.

Confirmez que le dispositif anti-basculement est correctement installé. Puis, vérifiez que le dispositif anti-basculement est fixé, saisissez l'arrière de la cuisinière par le bord arrière et essayez de l'incliner vers l'avant avec précaution. Le dispositif anti-basculement empêche la cuisinière de trop basculer vers l'avant.

Si vous devez, pour une quelconque raison, retirer la cuisinière du mur, assurez-vous de bien emboîter le dispositif anti-basculement lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Si le dispositif n'a pas été correctement installé, la cuisinière risque de basculer et de provoquer des blessures si une personne ou un enfant marche, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

ATTENTION Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel d'utilisation).

Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson, l'orifice de ventilation du four, les surfaces situées à proximité de cette ouverture, les rainures situées autour de la porte du four.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 2 2013-05-23 3:31:36

Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Dépannage utilisateur Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.

Eteignez toujours l'appareil avant de procéder à une réparation, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

Ne pénétrez pas à l'intérieur du four.

Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret de la cuisinière Les enfants risquent, en grimpant sur la cuisinière pour les atteindre, de se blesser gravement.

Ne laissez pas les enfants seuls. Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.

N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture. Éteignez le four pour éviter leur propagation. Étouffez le feu en fermant la porte ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.

La partie intérieure de la grille en deux pièces (si fournie) du four pourrait tomber accidentellement si elle n'a pas été assemblée correctement. Positionnez la grille intérieure correctement sur la grille extérieure.

Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil. N'entreposez aucun matériau inflammable dans ou à proximité du four. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.

Portez les vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.

Utilisez uniquement des maniques sèches. L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon de grande taille.

Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments de la cuisinière.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 3 2013-05-23 3:31:36

FOYERS À INDUCTION DE LA TABLE DE CUISSON

Assurez-vous que vous savez quelle touche sensitive correspond à chaque foyer. Placez un récipient rempli d'eau sur le foyer avant de l'allumer. Éteignez ce dernier avant de retirer le récipient.

Utilisez des plats de taille appropriée - La cuisinière est dotée de foyers de différentes tailles. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant à un risque de contact et d'inflammation (ex. : tissu). Des casseroles et des poêles de taille adéquate augmenteront en outre l'efficacité de la cuisson.

Le manche des ustensiles doit être dirigé vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents : afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation et de projections dû à un contact accidentel avec les ustensiles, dirigez le manche des ustensiles vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.

Ustensiles de cuisson émaillés - Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un foyer fonctionne à puissance élevée - Tout débordement risque d'entraîner la formation de fumées et de flammes et un récipient continuant de chauffer à vide risque de fondre.

Ne posez pas d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou encore couvercles sur la table de cuisson à induction, car ils chaufferaient à leur tour.

Lorsque vous faites flamber des aliments, allumez la hotte.

Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface vitrée restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.

Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.

Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.

Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne. Vous risqueriez entre autre de vous brûler.

Ne soulevez pas la table de cuisson. Soulever la table de cuisson peut endommager la cuisinière.

N'utilisez jamais la table de cuisson vitrée comme planche à découper.

N'allumez pas la table de cuisson si aucun récipient ne se trouve dessus.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 4 2013-05-23 3:31:37

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Installation correcte : assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre cuisinière nécessite des réparations, contactez un service d'assistance technique agréé Samsung. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cette mesure vise à éviter tout contact avec les composants électriques, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :

- éteignez toutes les zones de cuisson.
- débranchez la cuisinière de la prise murale CA.
- contactez le service d'assistance technique le plus proche.

AVERTISSEMENT **AVERTISSEMENT-** Si la surface est fendue, éteignez et débranchez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson à induction tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

AVERTISSEMENT **AVERTISSEMENT** : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 5 2013-05-23 3:31:37

SÉCURITÉ ENFANTS

AVERTISSEMENT : cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.

Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants.

La grille intérieure de la grille en deux pièces peut tomber si elle n'a pas été assemblée correctement. Positionnez la grille intérieure correctement sur la grille extérieure. Insérez toujours la grille ou l'ensemble de la grille en deux pièces (si fournie) sur la même hauteur de chaque côté du four.

Éloignez les enfants de la table de cuisson lors de l'opération de nettoyage afin d'éviter qu'ils ne se brûlent.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

FOUR

NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les surfaces internes d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement, ne touchez pas les éléments chauffants et les surfaces internes du four et ne laissez aucun vêtement ou produit inflammable entrer en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas refroidis. Certaines autres surfaces du four peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Il s'agit des orifices de ventilation du four et surfaces situées à proximité de ces orifices, portes du four et vitres des portes.

Ne faites pas chauffer des aliments contenus dans des contenants fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

N'utilisez pas le four pour faire sécher des journaux. S'ils sont surchauffés, ils risquent de s'enflammer.

N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les éléments rangés dans le four peuvent s'enflammer.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 6 2013-05-23 3:31:37

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer les aliments du four ou de les placer à l'intérieur.

Couches protectrices. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.

N'obstruez pas les conduits de ventilation du four. L'orifice de ventilation est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit. Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude. N'obstruez jamais cette ouverture et n'y placez pas de matière plastique ou d'éléments sensibles à la chaleur.

Insertion des grilles du four. Placez toujours les grilles du four à la hauteur appropriée tant que le four est encore froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, utilisez des maniques. Les poignées des récipients ne doivent jamais toucher les éléments chauffants du four.

L'aluminium ou la sonde thermique ne doit pas toucher les éléments chauffants.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, en briser le verre.

TIROIR CHAUFFE-PLAT

NE TOUCHEZ PAS L'ELEMENT CHAUFFANT OU LA SURFACE INTERNE DU TIROIR. Ces surfaces peuvent être chaudes au point de provoquer des brûlures.
ATTENTION : il est possible que la surface interne du tiroir soit chaude à son ouverture.

Le tiroir chauffe-plat permet de maintenir des aliments cuits à température de service. Mettez-y toujours des aliments chauds. Les aliments froids ne peuvent être réchauffés ou cuits dans le tiroir chauffe-plat.

Soyez prudent à l'ouverture du tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou replacer les aliments. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 7 2013-05-23 3:31:37

N'utilisez pas le tiroir pour faire sécher des journaux. S'ils sont surchauffés, ils risquent de s'enflammer.

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser le tiroir. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et aurait pour conséquence d'emprisonner la chaleur. Son utilisation est susceptible de perturber le fonctionnement du tiroir et d'endommager la finition intérieure.

Ne placez pas de papier, plastique, conserves ou matériaux combustibles dans le tiroir.

Ne laissez jamais de pot ou de boîte contenant de la graisse dans le tiroir ou à proximité.

Ne faites pas réchauffer les aliments dans le tiroir plus de trois heures.

FOURS AUTO-NETTOYANTS

Ne nettoyez jamais le joint de la porte. Le joint de la porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.

Ne laissez jamais vos oiseaux de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée émise durant les cycles d'auto-nettoyage du four. La fumée peut être dangereuse, voire mortelle pour les oiseaux. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien aérée.

Procédez uniquement au cycle d'auto-nettoyage des éléments mentionnés dans le manuel. Avant de procéder à l'auto-nettoyage du four, retirez la plaque de séparation, la grille, les ustensiles et les aliments.

Aucun nettoyant ou revêtement de protection pour four disponible dans le commerce ne doit être utilisé pour l'intérieur ou l'extérieur du four. Utilisez uniquement un nettoyant céramique pour la table de cuisson.

Retirez les grilles en nickel avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage du four afin d'éviter qu'elles ne se décolorent.

Si le mode d'auto-nettoyage ne fonctionne pas, éteignez le four et débranchez-le de la prise d'alimentation. Faites-le réparer par un technicien qualifié.

Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage.

HOTTE D'ASPIRATION

Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 8 2013-05-23 3:31:37

TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

NE TOUCHEZ PAS LES FOYERS OU LES ZONES SITUÉES À PROXIMITÉ. Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité de ces éléments peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement de la cuisinière, ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité des foyers et évitez que des vêtements ou produits inflammables n'entrent en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas entièrement refroidi. Ces zones incluent notamment la table de cuisson et les zones situées face à la table de cuisson.

Ne faites rien cuire sur une table de cuisson brisée. Si la table de cuisson est cassée, vous risquez de vous électrocuter en la nettoyant ou en cuisinant dessus. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les salissures sur une table de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent former des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

AVANT DE COMMENCER

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four en mode Bake (Cuisson traditionnelle) sur 400 °F pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération. Ceci est tout à fait normal. Aérez convenablement la pièce pendant cette période.

AVERTISSEMENT AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de l'appareil ou des blessures.

Déballez l'appareil. Retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur, loquets cassés, fissures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise adaptée correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce même circuit.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.

Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 9 2013-05-23 3:31:37

Cet appareil doit être correctement relié à la terre.

Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.

Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.

Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branché l'appareil est adapté.

N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.

Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.

ATTENTION AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de dépannage le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas non plus l'appareil. Ne touchez pas non plus l'appareil.

- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Prenez garde à ne pas toucher la porte du four, les éléments chauffants ou toute autre partie de l'appareil susceptible d'avoir chauffé.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 10 2013-05-23 3:31:37

En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage agréé proche de chez vous.

Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.

Retirez l'emballage des aliments avec précaution lorsque vous sortez ces derniers du four.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.

Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.

- Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Risque d'asphyxie avec les sacs plastique notamment.

Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.

Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson du four soient hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Ne touchez pas l'intérieur du four juste après son fonctionnement ; les éléments sont encore brûlants.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 11 2013-05-23 3:31:37

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. NE retirez JAMAIS la porte ou l'habillage du four.

N'entreposez et n'utilisez jamais le four en extérieur.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.

Ôtez le couvercle ou le bouchon des récipients fermés (bouteille de thé aux herbes, biberon, bouteille de lait, etc.) avant de les réchauffer. Faites un trou avec un couteau dans les aliments contenant des coquilles (œufs, châtaignes, etc.) avant de les cuisiner.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, de l'oxygène pénétrera à l'intérieur et cela risque de provoquer un incendie.

N'exercez pas de pression excessive sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil. Évitez tout choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire basculer et de provoquer de graves blessures.
- Si la porte du four est endommagée, ne vous servez pas de l'appareil. Contactez le centre d'assistance technique.

Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 12 2013-05-23 3:31:37

⚠ ATTENTION AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

Si la surface du four est fissurée, n'utilisez pas l'appareil.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.

Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.

Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.

Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.

Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte du four juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

Ne posez pas d'aliments ou d'objets lourds sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.

- Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser si les objets chutaient.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 13 2013-05-23 3:31:37

Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, sauf en mode d'auto-nettoyage.

Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.
- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les opercules et les couvercles avant la cuisson. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.

Veillez à ce que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants du four.
- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.
- Cela pourrait provoquer un incendie.

ATTENTION AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.

N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).
- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

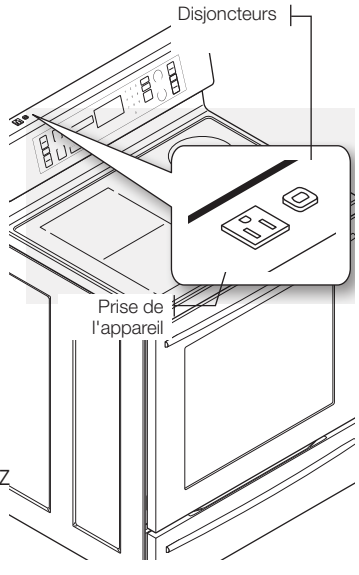
Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

ATTENTION PRISES DE L'APPAREIL

Les prises 120 V situées sur le tableau de commande de l'appareil servent à alimenter des appareils portables placés sur un plan de travail à côté de la cuisinière.

Ces prises fonctionnent de manière indépendante et ne sont pas affectées par les réglages de la cuisinière.



Ne placez aucun appareil portable sur la table de cuisson. Vos appareils pourraient être endommagés si la table de cuisson est chaude.

Disjoncteurs des prises de l'appareil. Les disjoncteurs des prises de votre cuisinière sont situés dans la partie supérieure du tableau de commande. La tension nominale est de 15 ampères et le dispositif disjoncte si la puissance de l'appareil branché dépasse les 15 ampères. Pour réinitialiser le disjoncteur, actionnez le commutateur situé sur le tableau de commande.

Si la prise ne fonctionne pas, testez votre petit appareil en le branchant sur une autre prise.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 14 2013-05-23 3:31:37

caractéristiques de votre nouvelle cuisinière

Plus de commodité. Cuisson de meilleure qualité. Entretien facile. Votre nouvelle cuisinière électrique a été conçue pour vous offrir tous ces avantages et plus encore.

- ## Toute nouvelle technologie en matière de distribution de chaleur

  Les cuisinières équipées d'un seul ventilateur ont tendance à former un tourbillon de chaleur qui ne se répartit pas dans l'ensemble du four. Ainsi, la chaleur n'est pas distribuée de façon uniforme et la cuisson n'est pas homogène. Votre nouvelle cuisinière est équipée de la technologie Surround Airvection™ de Samsung : un troisième élément chauffant et un système à plusieurs ventilateurs permettent de faire circuler uniformément la chaleur dans toutes les directions. Vous parvenez ainsi à une consommation d'énergie plus efficace et obtenez une cuisson plus uniforme.

- ## Nettoyage vapeur rapide

  Grâce à Steam Quick™, technologie Samsung unique en son genre destinée aux travaux de nettoyage légers, conserver votre four dans un état de propreté impeccable est un jeu d'enfant. Le tout sans difficultés, sans odeurs et sans produits chimiques. Steam Quick™ nettoie l'intérieur de votre cuisinière à l'aide de vapeur haute température en l'espace de 20 minutes.

- ## Plus d'espace

  Dotée d'une capacité de 167 litres (5,9 pieds cubes), votre nouvelle cuisinière dispose d'un espace bien plus important que toutes les marques concurrentes présentes sur le marché américain. Il vous est désormais plus facile de cuisiner pendant les fêtes ou pour le plaisir.

- ## Caractéristiques de la cuisinière à induction

  Rapide et efficace : la cuisson à induction permet de faire chauffer plus rapidement tout en consommant moins d'énergie. Les différentes puissances d'induction permettent une ébullition plus rapide et un mijotage plus efficace.

  Table de cuisson plus froide - L'une des caractéristiques principales de la table de cuisson à induction est qu'elle reste plus froide que les tables de cuisson en vitrocéramique, qu'elle soit allumée ou éteinte. Les pertes de chaleur sont réduites au minimum étant donné que les foyers à induction chauffent uniquement au moment où vous posez un récipient.

  Nettoyage facile - La table de cuisson restant plus froide (par rapport à une table de cuisson vitrocéramique), le nettoyage devient plus facile. Les projections ne collent pas et ne brûlent pas et sont donc plus faciles à retirer.

  Détecteur magnétique - Le capteur à bobine détecte automatiquement si le récipient est magnétique et évite que la table de cuisson ne s'allume accidentellement. Vous n'aurez plus de raison de vous inquiéter lorsque vous posez par inadvertance une spatule ou une cuillère en plastique ou en bois à même les foyers à induction.

  Détection de la taille du récipient - Le capteur permet de calculer automatiquement la taille du récipient et d'adapter les zones de cuisson en fonction pour une cuisson plus homogène.

  Meilleure sensibilité - Les surfaces de cuisson à induction sont plus sensibles que leurs homologues électriques ou à gaz, car seul le récipient chauffe. Ce type de cuisson permet de chauffer plus rapidement et s'avère tout aussi sensible lorsque le feu est réduit pour faire mijoter un plat.

  Zone Flexcook - Cette zone vous permet d'utiliser une très grande poêle ou une poêle gril, trop grande pour un foyer de taille habituelle, mais pouvant être utilisée en combinant les deux foyers à induction situés à gauche.

  Alerte ébullition - Lorsque l'eau est en ébullition, la fonction alerte ébullition permet de réduire automatiquement la puissance à un niveau sélectionné par vos soins et émet un signal sonore.

ATTENTION **ATTENTION** Les zones de cuisson peuvent sembler froides une fois allumées ou juste après avoir été éteintes, **mais la surface en vitrocéramique peut être encore TRÈS CHAUDE** en raison de la chaleur résiduelle provenant du récipient.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 15 2013-05-23 3:31:37

sommaire

PRÉSENTATION DE VOTRE NOUVELLE CUISINIÈRE 18

18 Présentation
18 Accessoires fournis

CUISSON SUR UNE TABLE À INDUCTION 19

19 Cuisson sur une table à induction
20 Emplacement des foyers à induction et des commandes
21 Touches sensitives de la table à induction
22 Utilisation des touches sensitives
22 Comment régler la cuisinière pour utiliser la table de cuisson ?
22 Sélectionnez la zone de cuisson
22 Réglage de puissance
23 Commande pleine puissance à induction
23 Commande de mijotage à induction
23 Mise hors tension d'une zone de cuisson
23 Commande de la zone Flexcook
25 Commande d'alerte d'ébullition (utilisez uniquement le brûleur le plus grand)
26 Avant d'utiliser la table de cuisson
28 Récipients pour les zones de cuisson à induction
28 Utilisez des récipients de taille adaptée
28 Taille des récipients
29 Bruits de fonctionnement
29 Utilisation des récipients adaptés à la cuisson à induction
30 Détection de la température
30 Suggestion de réglages pour la cuisson d'aliments spécifiques
31 Protection de la surface lisse

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT 32

32 À propos du tiroir chauffe-plat
33 Activation ou désactivation du tiroir chauffe-plat

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 16 2013-05-23 3:31:37

sommaire

UTILISATION DU FOUR 34

34 Tableau de commande du four
35 Réglage de l'horloge
36 Réglages minimum et maximum
36 Réglage de la minuterie
37 Utilisation des grilles du four
38 Faire cuire
39 Cuisson par convection
41 Rôtissage par convection
43 Cuisson minutée
44 Cuisson minutée différée
45 Cuisson au gril
47 Utilisation de la fonction Cuisson personnalisée
48 Utilisation de la fonction Cuisson facile
49 Utilisation de la fonction de décongélation
50 Utilisation de la fonction de maintien au chaud
51 Fonctions complémentaires
53 Activation et désactivation de l'éclairage du four
54 Réglage de la fonction Shabbat

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL 56

56 Auto-nettoyage
58 Nettoyage vapeur
59 Entretien et nettoyage du four
61 Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée
63 Retrait et remise en place de la porte du four
64 Retrait et remise en place du tiroir chauffe-plat
65 Remplacement de l'ampoule du four

DÉPANNAGE 66

66 Dépannage

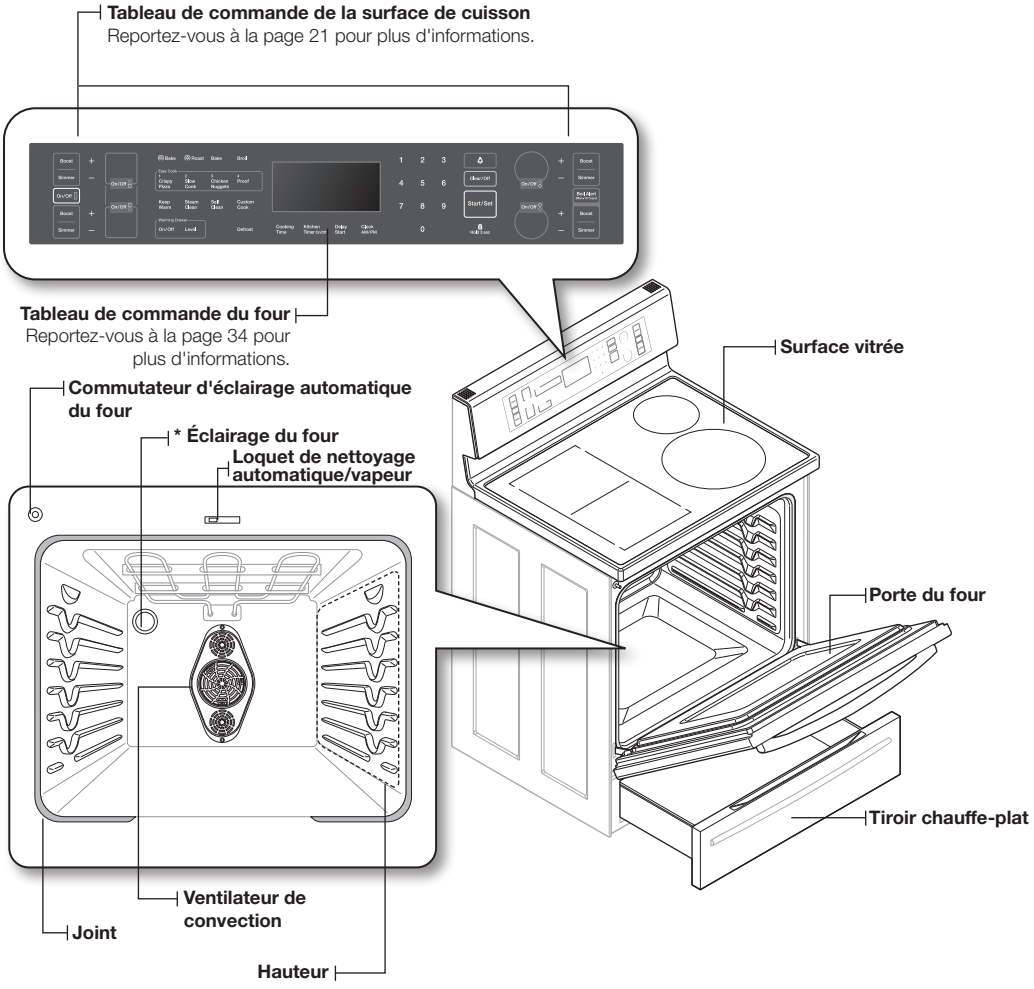
GARANTIE 70

70 Garantie

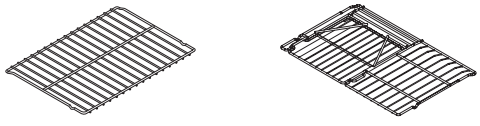
(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 17 2013-05-23 3:31:37

présentation de votre nouvelle cuisinière

PRÉSENTATION



ACCESSOIRES FOURNIS



* Grilles de cuisson (2) * Grille en deux pièces (1)

Si vous souhaitez acheter un accessoire repere par un asterisque (*), vous pouvez le commander aupres du Centre d'assistance Samsung (1-800-726-7864).

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 18 2013-05-23 3:31:38

cuisson sur une table à induction

CUISSON SUR UNE TABLE À INDUCTION

ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la table de cuisson à induction comme planche à découper.
- Ne placez et ne rangez rien qui soit susceptible de fondre ou de s'enflammer sur la table de cuisson à induction, même si elle n'est pas allumée.
- Allumez la table de cuisson à induction uniquement après avoir placé un récipient sur le foyer.
- Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

ATTENTION

PENDANT LA CUISSON

- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou encore couvercles sur la table de cuisson à induction, car ils chaufferaient à leur tour.
- Après utilisation, éteignez les foyers à induction en utilisant son bouton de commande. Ne vous fiez pas entièrement au détecteur de récipient.
- Veuillez uniquement utiliser cet appareil pour cuire et frire vos aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- N'utilisez jamais votre cuisinière à induction pour chauffer la pièce.
- Soyez vigilant lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise proche de la table de cuisson. Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec elle.
- Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).
- Eteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
- Veillez à ce que les tableaux de commandes restent toujours propres et secs.
- Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson à induction. Ils risqueraient de prendre feu.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour faire chauffer de l'aluminium ou des aliments enveloppés dans du papier aluminium ou dans des récipients en aluminium.
- Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.
- Veillez à ce que les câbles de vos appareils électriques ne puissent pas toucher d'ustensiles chauds ou la table de cuisson à induction elle-même lorsqu'elle est chaude.
- N'utilisez pas la cuisinière à induction pour faire sécher des vêtements.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables tels que des aérosols et des détergents dans le tiroir ou les placards situés sous la table de cuisson à induction.

AVERTISSEMENT

- Les utilisateurs équipés de stimulateurs (ex. : pacemakers) ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30cm entre le haut de leur corps et la zone de cuisson lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin.

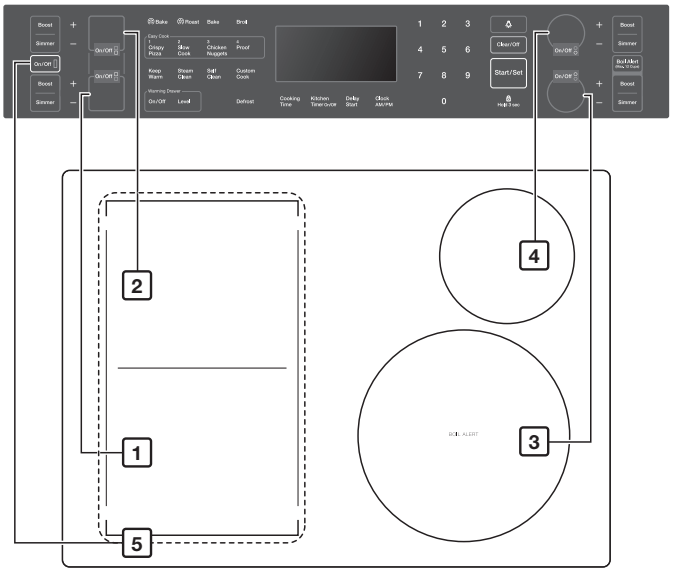
(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 19 2013-05-23 3:31:38

ATTENTION

APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les foyers à induction avant qu'ils n'aient refroidi.
- La table de cuisson peut rester chaude un certain temps après l'arrêt total de la cuisson. SI vous touchez la table de cuisson avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi, vous risquez de vous brûler.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures de la table de cuisson afin d'éviter qu'elles ne s'incrustent et soient difficiles à nettoyer.
- Après avoir activé les foyers de la table de cuisson, le ventilateur intérieur peut se mettre en marche à des fins de refroidissement.
- Le délai d'activation du ventilateur peut varier en fonction de la température du capteur interne. (10 minutes ou 20 minutes)
- Si un placard de rangement est installé directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments qu'il contient sont rarement utilisés et qu'ils ne sont pas sensibles à la chaleur. La chaleur peut s'avérer dangereuse dans le cas de liquides volatils, de nettoyants ou de produits en aérosol.

EMPLACEMENT DES FOYERS À INDUCTION ET DES COMMANDES



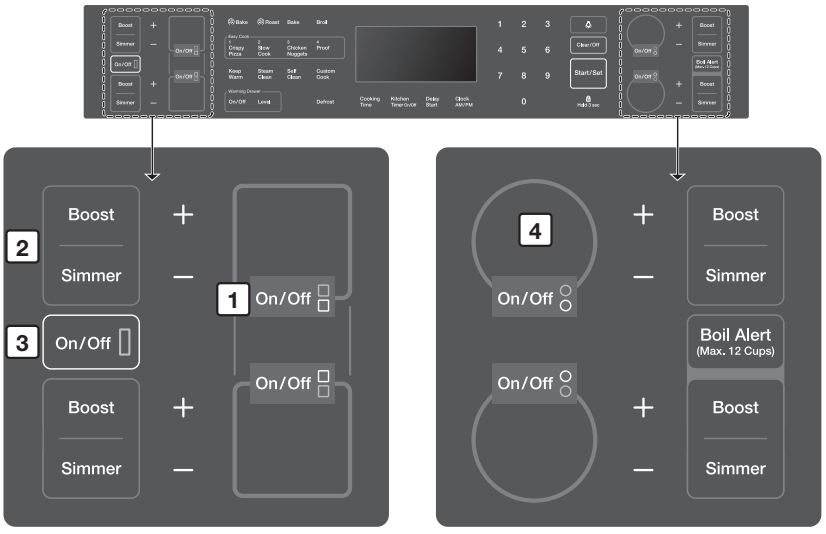
1. **Zone de cuisson à induction avant gauche**
2. **Zone de cuisson à induction arrière gauche**
3. **Zone de cuisson à induction avant droite**
4. **Zone de cuisson à induction arrière droite**
5. **Zone à induction Flexcook**

Consignes de sécurité - Chaleur résiduelle

- La table de cuisson à induction comporte un voyant de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Ce système permet de voir facilement quel foyer est encore chaud. Vous devez donc éviter de toucher le foyer lorsque le voyant qui lui correspond est allumé.
- Même si la table de cuisson à induction est éteinte, le voyant H reste allumé tant que le foyer est chaud.
- Si un récipient a été retiré de la table de cuisson, mais que l'élément n'a pas été éteint, le voyant H clignote et indique la puissance sélectionnée.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 20 2013-05-23 3:31:39

TOUCHES SENSITIVES DE LA TABLE À INDUCTION



1. **TOUCHES DE SÉLECTION ET FOYERS ACTIVÉS/DÉSACTIVÉS**
2. **SÉLECTEURS DU RÉGLAGE DE LA PUISSANCE**
   a. +,-
   b. Pleine puissance
   c. Mijoter
3. **ACTIVATION/DESACTIVATION DU BRÛLEUR DE LA ZONE FLEXCOOK**
4. **VOYANT POUR**
   a. Réglage de la puissance (Lo ~ Hi)
   b. Pleine puissance (P)
   c. Mijoter (Si)
   d. Alerte ébullition (A)
   e. Surface chaude (H)

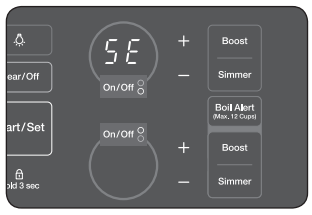
- **Pleine puissance** Boost : utilisez cette fonction pour faire chauffer le contenu de la casserole plus vite qu'à l'aide de la puissance maximale « Hi ». (L'écran indique « P »)
- **Affichages numériques** : les quatre champs d'affichage correspondent aux quatre zones de cuisson.
  Ils affichent les informations suivantes :
  - -- Appareil allumé.
  - Lo, 1.5, à 9.0, Hi, P Réglages du niveau de puissance sélectionnés.
  - L Sécurité enfants activée.
  - SE Message d'erreur. La touche sensitive est actionnée depuis plus d'une minute. Exemple : la touche sensitive est partiellement recouverte d'un chiffon humide ou du liquide a débordé. Appuyez sur la touche **On/Off (Marche/Arrêt)** pour réinitialiser l'appareil.
  - oE Message d'erreur. La table de cuisson à induction a surchauffé en raison d'une mauvaise utilisation. Exemple : utilisation avec un récipient vide.
  - U Message d'erreur. Le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.
- **Zone Flexcook** : Utilisez cette fonction pour étendre la zone de cuisson sur l'ensemble du côté gauche.
- **Alerte ébullition** : Lorsque l'eau est en ébullition, la fonction Alerte ébullition permet de réduire automatiquement la puissance à un niveau sélectionné par vos soins et émet un signal sonore. (L'écran indique « A ».)

La fonction Alerte ébullition s'applique à l'ébullition de l'eau uniquement (le mélange avec d'autres ingrédients réduit l'efficacité de la fonction, nous vous conseillons donc d'utiliser les boutons de commande du niveau de puissance lors de la cuisson de pâtes, etc.)

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 21 2013-05-23 3:31:40

UTILISATION DES TOUCHES SENSITIVES

Si vous appuyez sur plusieurs touches pendant plus de 1 minute, le symbole SE apparaît dans l'affichage des réglages de puissance. Appuyez sur la touche **On/Off (Marche/Arrêt)** pour réinitialiser l'appareil.



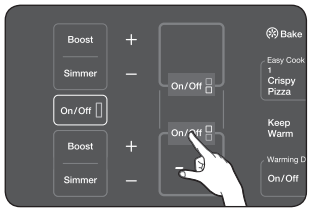
COMMENT RÉGLER LA CUISINIÈRE POUR UTILISER LA TABLE DE CUISSON ?

ATTENTION

- Les foyers de la table de cuisson peuvent être chauds et provoquer des brûlures. Ne touchez pas les foyers avant qu'ils n'aient suffisamment refroidi.
- Ne laissez jamais cuire vos aliments sans surveillance lorsque vous réglez les foyers sur une puissance de 6 ou au-delà. Les débordements produisent de la fumée. Les éclaboussures de graisse risquent de s'enflammer.
- Veillez à appuyer sur la touche sensitive pour sélectionner **OFF (DÉSACTIVÉ)** à la fin de la cuisson.

SÉLECTIONNEZ LA ZONE DE CUISSON

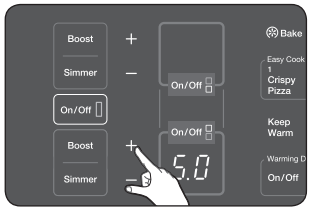
1. Appuyez sur la touche **On/Off (Marche/Arrêt)** pour allumer la zone de cuisson.
2. L'affichage numérique affiche --.



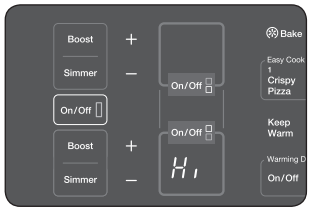
Après avoir activé la touche **On/Off (Marche/Arrêt)** pour allumer votre appareil, vous devez sélectionner un réglage de puissance au cours des 5 secondes qui suivent. Sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

RÉGLAGE DE PUISSANCE

1. Dans les 5 secondes qui suivent, faites glisser votre doigt sur le panneau de commande jusqu'à ce que le réglage du niveau de puissance souhaité s'affiche.
   - L'écran d'affichage indique 5.0 lorsque vous sélectionnez la touche sensitive + ou -.



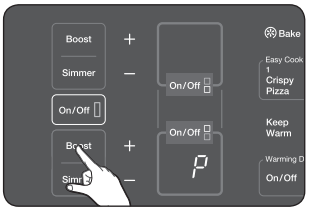
2. Pour régler la puissance de cuisson de (Lo à Hi), appuyez sur les sélecteurs de réglage de la puissance (+ ou -).



(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 22 2013-05-23 3:31:42

COMMANDE PLEINE PUISSANCE À INDUCTION

La fonction Pleine puissance **Boost** permet d'augmenter la puissance de la zone de cuisson. Exemple : pour faire bouillir un grand volume d'eau.
La fonction Pleine puissance peut être activée pendant une durée maximale de 10 minutes pour chacune des zones de cuisson.
Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement à la puissance d'origine Hi.

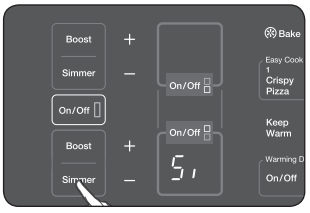


Dans certaines circonstances, la fonction Pleine puissance peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes des foyers à induction.

COMMANDE DE MIJOTAGE À INDUCTION

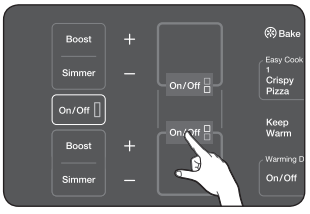
La commande Simmer (Mijoter) **Simmer** permet de faire mijoter et de maintenir de grandes quantités d'aliments au chaud tels que des ragoûts ou des soupes.

Le réglage Simmer (Mijoter) de la petite zone de cuisson est idéal pour faire chauffer les mets délicats ou fondre du chocolat.



MISE HORS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, sélectionnez **Off (Désactivé)** à l'aide de la touche **Off (Arrêt)** du tableau de commande.

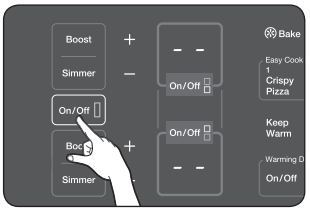


Une fois la zone de cuisson éteinte, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par le « Témoin de surface chaude ».

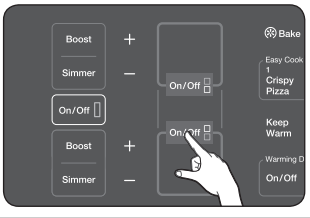
COMMANDE DE LA ZONE FLEXCOOK

- La touche On (Marche) de la zone Flexcook active et désactive simultanément les affichages des foyers avant et arrière du côté gauche, combinant les deux éléments en un seul. Vous pouvez utiliser ces foyers combinés pour cuisiner avec une très grande poêle ou une poêle gril.

  Vous pouvez utiliser les touches supérieures +/- ou inférieures +/- pour ajuster la puissance.



- Lorsque la touche commandant la zone Flexcook est désactivée et que vous n'utilisez pas une très grande poêle ou une poêle gril, appuyez sur la touche On/Off (Marche/Arrêt) de chaque foyer à induction pour ajuster le réglage de chacun séparément.



(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 23 2013-05-23 3:31:43

Si vous utilisez la zone Flexcook et placez un récipient sur chacun des brûleurs avant et arrière, puis retirez l'un des récipients durant 1 minute, seul le brûleur gauche sera activé. (La touche Flexcook Zone sera positionnée sur On (Marche) chaque fois que vous utilisez la fonction Flexcook Zone.) Pour réactiver la fonction Flexcook Zone, appuyez sur la touche On/Off (Marche/Arrêt) de Flexcook Zone pour ajuster le réglage.

Utilisation du gril

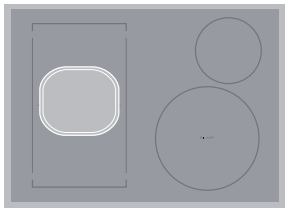
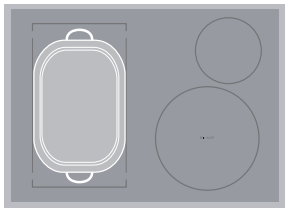
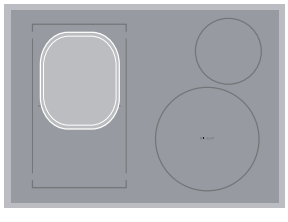
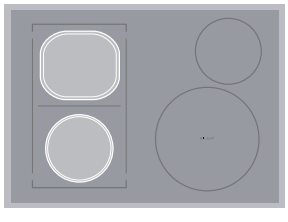
Type d'aliment	Temps de préchauffage	Conditions de préchauffage	Conditions de cuisson
Crêpes	3 à 5 min	4,0-4,5	4,0-4,5
Hamburgers	5 min	4,0-4,5	4,0-4,5
Bifteck	5 min	4,5-5,0	4,0-4,5
Œufs au plat	5 min	4,0-5,0	4,0-4,5
Bacon	–	Aucune	5,5-6,0
Saucisses	5 min	4,0-4,5	4,0-4,5

- Plage de température effective du gril : Crêpes : 212 à 230 °F, Autres : 275 à 320 °F
- Pour cuire les crêpes, nous vous recommandons d'utiliser un brûleur unique, soit l'avant soit l'arrière.
- Nous vous recommandons également d'utiliser un gril en acier inoxydable plutôt qu'en fonte. (Notez que le gril en fonte peut dépasser le temps de préchauffage et les conditions de cuisson suggérées dans la section « Utilisation du gril ».)

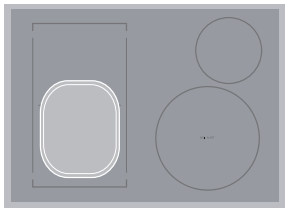
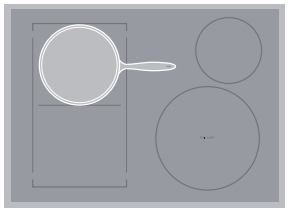
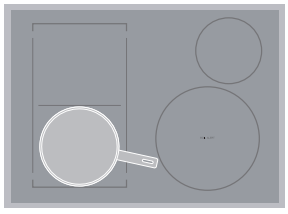
ATTENTION

- Le temps de préchauffage et les conditions de cuisson varient en fonction du récipient, ce qui peut produire des résultats de cuisson différents.
- Si vous cuisinez à un niveau de puissance de 6 ou au-delà, la température de cuisson deviendra trop élevée provoquant une fumée émise par le gril ou bien les aliments brûleront.
- Évitez de cuisiner des aliments très gras. Il pourrait y avoir des éclaboussures de graisse.
- Ne faites pas surchauffer le gril. Ceci pourrait endommager le revêtement non fixé.

Taille et positionnement corrects du récipient pour la zone Flexcook

NON APPROPRIÉ	APPROPRIÉ
	
• Un récipient de petite taille est situé au centre de la zone Flexcook.	• Très grande poêle ou gril.
	
• Taille inadaptée à la zone Flexcook. Voir la rubrique « Taille des récipients » (page 28).	• 2 récipients de taille adaptée à la zone Flexcook.

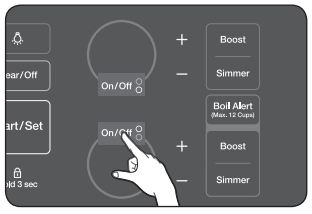
(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 24 2013-05-23 3:31:43

NON APPROPRIÉ	APPROPRIÉ
	
• Taille inadaptée à la zone Flexcook. Voir la rubrique « Taille des récipients » (page 28).	 • Deux exemples avec 1 récipient de taille adaptée à la position correcte dans la zone Flexcook.

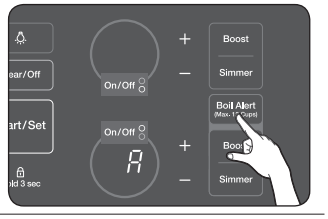
COMMANDE D'ALERTE D'ÉBULLITION (UTILISEZ UNIQUEMENT LE BRÛLEUR LE PLUS GRAND)

La fonction Alerte ébullition permet de réduire automatiquement la puissance à un niveau sélectionné par vos soins et émet un signal sonore.

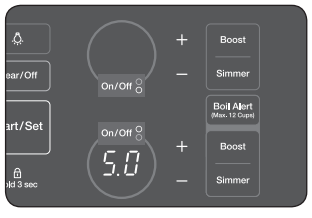
1. Appuyez sur la touche **On/Off (Marche/Arrêt)** du Brûleur le plus grand (l'avant droit).



2. Appuyez sur la touche **Boil Alert (Alerte ébullition)**. L'affichage numérique indique A.



3. Appuyez sur les boutons +/- pour sélectionner le niveau de puissance souhaité pour le foyer après l'ébullition de l'eau. La cuisinière réduira automatiquement le niveau de puissance du brûleur sur ce niveau après l'ébullition de l'eau et émettra un signal sonore (6 fois).
- Si vous souhaitez ajuster le niveau de puissance alors que l'Alerte d'ébullition est actionnée, appuyez à nouveau sur la touche **Boil Alert (Alerte d'ébullition)** et réglez le niveau de puissance.
- Quantité d'eau requise : 2 à 12 tasses (500 ml à 3000 ml)



AVERTISSEMENT

LA FONCTION ALERTE D'ÉBULLITION N'EST PAS UN DISPOSITIF DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE. COMME POUR TOUS LES TYPES D'APPAREILS DE CUISSON, NE LAISSEZ JAMAIS LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION SANS SURVEILLANCE LORSQU'ELLE EST EN COURS DE FONCTIONNEMENT, MÊME LORSQUE L'ALERTE D'ÉBULLITION EST ACTIVÉE. LE CONTENU DES CASSEROLES SANS SURVEILLANCE PEUT DÉBORDER, **ET DES LIQUIDES EXTRÊMEMENT CHAUDS OU DES FLAMMES POURRAIENT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 25 2013-05-23 3:31:44

AVERTISSEMENT UTILISEZ UNIQUEMENT LA FONCTION ALERTE D'ÉBULLITION POUR FAIRE BOUILLIR DE L'EAU. LA COMBINAISON D'AUTRES INGRÉDIENTS (COMME DU RIZ, DES PÂTES OU DES POMMES DE TERRE PAR EXEMPLE) AVEC DE L'EAU TOUT EN UTILISANT LA FONCTION ALERTE D'ÉBULLITION PEUT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT DU CONTENU DES CASSEROLES SUR LA TABLE DE CUISSON SANS ACTIVER LE SIGNAL SONORE D'ALERTE D'ÉBULLITION. **DES LIQUIDES EXTRÊMEMENT CHAUDS OU DES FLAMMES POURRAIENT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

Veuillez noter que les boutons de commande du niveau de puissance (+/-, boost (pleine puissance), simmer (mijoter)) se désactivent une fois que vous activez la fonction Alerte d'ébullition. **Il ne s'agit pas d'un défaut.** Veuillez vous reporter au texte ci-dessus pour obtenir des instructions sur la modification des niveaux de puissances lors du fonctionnement de l'Alerte d'ébullition.

La durée nécessaire pour que le signal sonore de l'Alerte ébullition s'arrête après que l'eau a atteint le point d'ébullition varie. Les facteurs qui déterminent le délai d'activation du signal sonore sont le diamètre du récipient, la quantité d'eau présente dans le récipient, la planéité du fond du récipient (plus il est plat, mieux c'est) et la teneur en fer du récipient.

L'Alerte ébullition fonctionnant sur le foyer de 11», nous vous conseillons d'utiliser un récipient d'un diamètre d'au moins 7,5» afin de bénéficier pleinement de cette fonction.

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état

Les ustensiles utilisés avec la table de cuisson doivent être à fond plat afin d'assurer un bon contact avec la surface de la zone de cuisson. Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus. Assurez-vous de suivre scrupuleusement toutes les consignes d'utilisation associées au récipient.

Veillez également à :

- Utiliser des récipients dont le matériau est adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous au paragraphe « Récipients adaptés » (page 28).
- Utiliser des récipients de qualité à fond plus lourd pour une meilleure répartition de la chaleur et une cuisson plus homogène.
- La taille du récipient doit être adaptée à la quantité d'aliments à préparer.
- **Ne jamais laisser chauffer un récipient jusqu'à évaporation complète de son contenu.** Ceci pourrait provoquer des dommages irréversibles sur la surface de la table de cuisson (ex. : casse, fusion ou tache). (Ce type de dommage n'est pas couvert pas la garantie.)
- Ne pas utiliser de récipients sales et gras. Toujours utiliser des récipients faciles à nettoyer après utilisation.

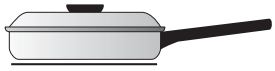
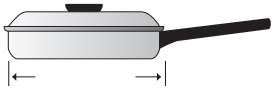
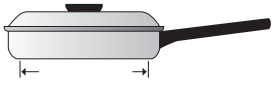
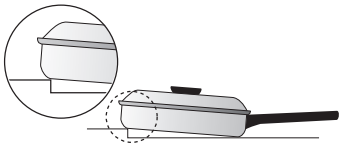
ATTENTION
- les zones de cuisson peuvent sembler froides une fois allumées ou juste après avoir été éteintes, mais la surface en vitrocéramique peut être encore TRÈS CHAUDE en raison de la chaleur résiduelle provenant du récipient.

ATTENTION
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LES RÉCIPIENTS CHAUDS directement avec les mains.** Utilisez toujours des gants ou des maniques.

ATTENTION
- **NE FAITES PAS GLISSER les récipients sur la table de cuisson.** Cela risquerait de causer des dommages irréversibles sur la surface en vitrocéramique.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 26 2013-05-23 3:31:45

Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état

NON APPROPRIÉ	APPROPRIÉ
• Récipient non centré sur la zone de cuisson.	• Récipient correctement centré sur la zone de cuisson.
	
• Fond ou parois du récipient bombés ou déformés.	• Fond du récipient plat et parois droites.
	
• La taille du récipient est inférieure à la taille minimum recommandée pour la zone de cuisson utilisée. Voir la rubrique « Taille des récipients » (page 28).	• La taille du récipient est égale ou supérieure à la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson. Voir la rubrique « Taille des récipients » (page 28).
	
• Le fond du récipient repose sur un bord de la table de cuisson ou ne repose pas entièrement sur la surface de la table de cuisson.	• Le récipient repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.
• Le manche fait incliner la casserole.	• Récipient bien équilibré.

CHACUNE des situations non appropriées répertoriées ci-dessus peut être détectée par les capteurs situés sous la surface vitrée de la table de cuisson. Si le récipient ne remplit pas l'une ou plusieurs des conditions ci-dessus, une ou plusieurs zones de cuisson ne chaufferont pas et les voyants clignoteront sur l'affichage correspondant. Remédiez au problème avant de rallumer la table de cuisson.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 27 2013-05-23 3:31:45

RÉCIPIENTS POUR LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION

Le foyer à induction ne peut être allumé que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants, reconnus comme étant appropriés.

Matière des récipients

Matière des récipients	Utilisable
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

Les récipients adaptés à la cuisson à induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.

Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction. Ces bruits ne sont pas un défaut de l'appareil et n'en affectent en aucun cas l'utilisation.

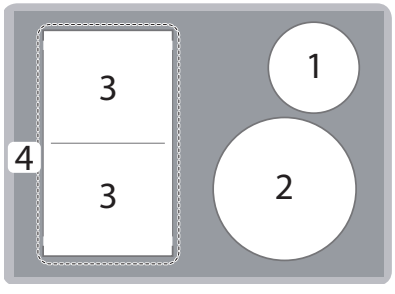
UTILISEZ DES RÉCIPIENTS DE TAILLE ADAPTÉE

- Chaque zone de cuisson à induction nécessite une taille de récipient **minimum**. Reportez-vous au diamètre de l'anneau intérieur de chaque zone de cuisson pour savoir quelle taille **minimale** choisir pour les récipients. Le fond du récipient doit recouvrir complètement l'anneau intérieur du foyer.
- L'anneau extérieur plus épais des zones de cuisson permet quant à lui de déterminer la taille **maximale** du diamètre du récipient. Le diamètre de ce dernier ne doit pas dépasser l'anneau extérieur de plus de 1 cm. Le récipient doit être totalement en contact avec la surface vitrée et le fond ne doit pas toucher le bord métallique de la table de cuisson.

Si le récipient est correctement centré sur la zone de cuisson mais que son diamètre est trop petit, le voyant de la zone de cuisson en question clignotera et le récipient ne chauffera pas, même si la zone de cuisson est allumée.

TAILLE DES RÉCIPIENTS

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson.



Zones de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
1	5 "/145 mm
2	7,5 "/190 mm
3	6 "/160 mm
4	La taille doit occuper plus de 60 % de la zone de cuisson flexible

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 28 2013-05-23 3:31:45

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les bruits de fonctionnent suivants peuvent être émis :

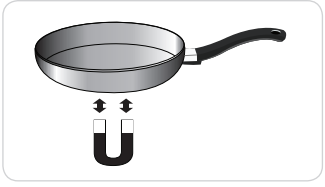
- Des bruits de craquement : l'ustensile utilisé est composé de deux ou de plusieurs matières différentes.
- Un sifflement : vous utilisez deux zones de cuisson et l'ustensile utilisé est composé de deux ou de plusieurs matières différentes.
- Un souffle en bruit de fond : vous utilisez des niveaux de puissance élevés.
- Un cliquetis : des commutateurs électriques sont actionnés.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur de refroidissement fonctionne.

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

UTILISATION DES RÉCIPIENTS ADAPTÉS À LA CUISSON À INDUCTION

Teste d'aptitude à l'emploi

Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.



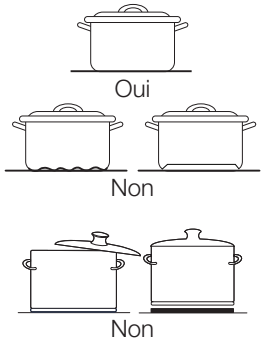
Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats

- On reconnaît une bonne casserole à son fond. Celui-ci doit être épais et plat.
- Vérifiez le diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles ou poêles. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord du récipient.
- N'utilisez pas de casseroles dont le fond est endommagé (ex. : rugueux, ébarbures). Vous pouvez rayer la surface de cuisson en céramique de manière définitive si vous faites glisser un récipient dont la base est endommagée sur la surface.
- À froid, les fonds des casseroles sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous utilisez des récipients de cuisson spéciaux (ex. : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

Conseils pour économiser de l'énergie

Vous pouvez très facilement réaliser des économies d'énergie non négligeables en observant les points suivants :

- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Des zones de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Dès que possible, recouvrez entièrement les casseroles et poêles d'un couvercle.
- Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.



(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 29 2013-05-23 3:31:45

DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson vient à dépasser les niveaux de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur.

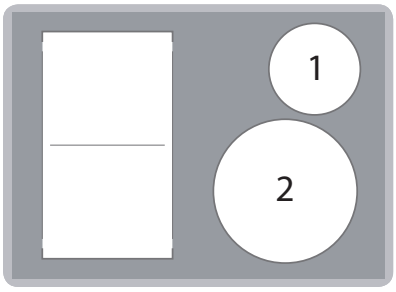
Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

Gestion de la puissance

Les zones de cuisson, appariées, ont une limite de puissance définie.

Si vous dépassez cette limite en activant la fonction de pleine puissance, le système de gestion de la puissance réduira automatiquement la puissance des deux éléments de la zone.

Par exemple, les éléments 1 et 2 situés à droite constituent une zone de cuisson. Si l'un des éléments est réglé sur Puissance élevée et que vous activez la fonction de Pleine puissance pour l'autre élément, le système de gestion de la puissance réduira la puissance de l'un des éléments, comme décrit dans les tableaux ci-dessous.



- Exemple :

Réglage de la puissance de la zone de cuisson n°1	Réglage n°2	Le réglage de la puissance n°1 est automatiquement réduit à :
Pleine puissance	La fonction Pleine puissance est sélectionnée	Niveau 3,5
	Hi (Élevé) est sélectionné	Hi (Élevé)

Réglage de la puissance de la zone de cuisson n°2	Réglage n°1	Le réglage de la puissance n°2 est automatiquement réduit à :
Pleine puissance	La fonction Pleine puissance est sélectionnée	Niveau 5,5
	Hi (Élevé) est sélectionné	Hi (Élevé)

SUGGESTION DE RÉGLAGES POUR LA CUISSON D'ALIMENTS SPÉCIFIQUES

Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Les suggestions de réglages pour les différents modes de cuisson présentés reposent sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des plats à cuisson ainsi que la nature et la quantité des aliments.

Paramètre	Méthode de cuisson	Exemples d'utilisation
8 à Hi (Élevé)	Saisir à feu vif Faire bouillir	Ébullition rapide Surgelés
6-8	Faire frire Faire mijoter Faire bouillir	Pancakes, steaks, côtelettes. Viande grillée Potage Pâtes
4-6	Faire frire Faire mijoter Faire bouillir	Œufs sur le plat Soupes et sauces Riz et laitages Pommes de terre
2-4	Faire pocher Faire décongeler	Faire cuire des légumes frais Faire décongeler des légumes
Lo (Faible) à 2	Faire fondre, Faire chauffer	Faire fondre du chocolat et du beurre, dissoudre de la gélatine, mijoter, garder au chaud.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 30 2013-05-23 3:31:45

- Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif.
- Les réglages de puissance devront être adaptés en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.

PROTECTION DE LA SURFACE LISSE

Nettoyage

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Ainsi, vous conserverez votre table de cuisson en bon état et éviterez les dommages.
- Si la casserole déborde durant la cuisson, nettoyez immédiatement la zone de cuisson tant qu'elle est chaude afin d'éviter un nettoyage ultérieur plus ardu. Nettoyez prudemment les éclaboussures à l'aide d'un chiffon sec.
- Evitez qu'elles ne restent trop longtemps sur la zone de cuisson ou la garniture de la surface de cuisson.
- **N'utilisez pas** de poudre à récurer ou de tampon abrasif qui risquerait de rayer la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** d'agent de blanchiment chloré, d'ammoniac ou de nettoyant non recommandé pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

Prévention des traces et des rayures

- N'utilisez pas d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la table de cuisson.
- **Ne placez pas** de grille ou d'anneau wok entre la table de cuisson et la casserole. Ces accessoires sont susceptibles de marquer ou de rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole sont propres.
- **Ne faites pas** glisser de casseroles en métal sur la table de cuisson.

Prévention des taches

- **N'utilisez pas** de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches peuvent devenir définitives.

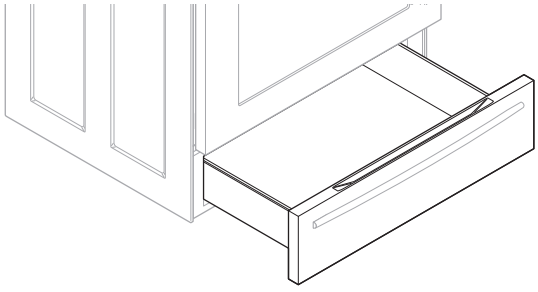
Prévention d'autres dommages

- Evitez de laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir jusqu'à évaporation complète. La table de cuisson et la casserole en seraient endommagées.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- **Ne faites jamais** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Cuisez toujours les aliments dans le récipient approprié.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 31 2013-05-23 3:31:46

utilisation du tiroir chauffe-plat

À PROPOS DU TIROIR CHAUFFE-PLAT



Le **tiroir chauffe-plat** conserve les aliments cuits chauds. Les aliments doivent être déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour faire chauffer des aliments froids, à l'exception du pain, des crackers, des chips ou des céréales déshydratées.

Environ 25 minutes sont nécessaires pour préchauffer le tiroir chauffe-plat.

- **Ne tapissez pas le tiroir chauffe-plat ou la casserole de papier d'aluminium. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et aurait pour conséquence d'emprisonner la chaleur. Son utilisation est susceptible de perturber le fonctionnement du tiroir et d'endommager la finition intérieure.**
- Ne placez pas de liquide ou d'eau dans le tiroir chauffe-plat.
- Tous les aliments placés dans le tiroir chauffe-plat doivent être recouverts d'un couvercle. Lorsque vous faites chauffer des pâtisseries ou du pain, le couvercle doit être perforé afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
- Retirez les couverts de service, etc., avant de placer le récipient dans le tiroir chauffe-plat.
- Conservez les aliments dans le récipient de cuisson ou transférez-les dans un plat de service résistant à la chaleur.

ATTENTION

Les récipients ou emballages en plastique fondent s'ils sont en contact direct avec le tiroir, la casserole ou un ustensile chaud. Il est possible que le plastique fondu ne s'enlève plus. Ces dégâts ne sont pas couverts par la garantie.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 32 2013-05-23 3:31:46

ACTIVATION OU DÉSACTIVATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT

1. Activez le tiroir chauffe-plat.

Appuyez sur la touche **WARMING DRAWER On/Off (TIROIR CHAUFFE-PLAT Activé/Désactivé)**.

2. Sélectionnez la puissance de votre choix.

Appuyez une fois sur la touche **WARMING DRAWER LEVEL (NIVEAU DU TIROIR CHAUFFE-PLAT)** pour une puissance faible, deux fois pour une puissance moyenne ou trois fois pour une puissance élevée.

Le tiroir chauffe-plat démarre automatiquement une fois le réglage sélectionné.

3. Eteignez le tiroir chauffe-plat.

Appuyez sur la touche **WARMING DRAWER On/Off (TIROIR CHAUFFE-PLAT Activé/Désactivé)**.

- Appuyer sur la touche **CLEAR/OFF (SUPPRESSION/ARRÊT)** ne permet pas d'éteindre le tiroir chauffe-plat.
- Le tiroir chauffe-plat ne peut pas être utilisé durant le cycle d'auto-nettoyage.

Réglages recommandés

NIVEAUX		TYPE D'ALIMENTS
LOW	**Low (Faible)**	Petits pains (mous), assiettes vides
MED	**Medium (Moyen)**	Sauces, œufs, biscuits, pâtisseries, plats mijotés, légumes, petits pains (durs), rôtis (bœuf, porc, agneau)
HIGH	**High (Élevé)**	Bacon, volaille, pizza, boulettes de viande, côtelettes de porc, aliments frits

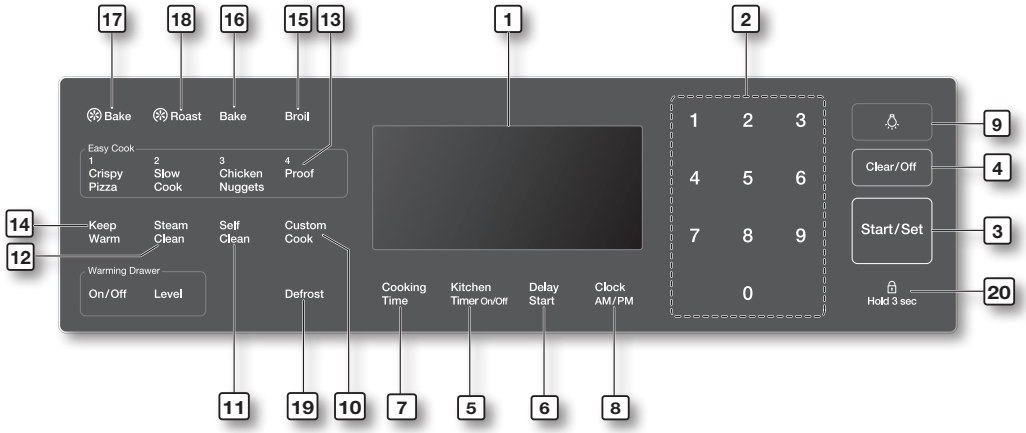
- Vous pouvez placer simultanément différents types d'aliments dans le tiroir chauffe-plat. Pour de meilleurs résultats, ne laissez pas les aliments pendant plus d'une heure dans le tiroir chauffe-plat. Ne laissez pas d'aliments en petites quantités ou sensibles à la chaleur, comme des œufs, pendant plus de 30 minutes.
- Le tiroir chauffe-plat s'éteint automatiquement après 3 heures.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 33 2013-05-23 3:31:46

utilisation du four

TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR

LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES D'UTILISATION AVANT DE VOUS SERVIR DU FOUR. Pour de meilleurs résultats, familiarisez-vous avec les diverses fonctionnalités du four décrites ci-dessous. **Vous trouverez un descriptif détaillé de chaque fonction et de chaque caractéristique plus loin dans ce manuel.**



1. **ÉCRAN :** indique l'heure, la température du four, si le four est en mode Bake (Cuisson), Broil (Gril) ou Self-cleaning (Auto-nettoyage) et les temps réglés pour la minuterie ou le fonctionnement automatique.
2. **TOUCHES NUMÉRIQUES :** servent à régler les fonctions à l'aide de chiffres, notamment l'heure de l'horloge, la minuterie, la température du four, l'heure de début et la durée de la cuisson programmée.
3. **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE) :** actionnez cette touche pour démarrer une fonction de cuisson ou de nettoyage.
4. **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT) :** permet d'annuler tous les programmes en cours, hormis l'horloge et la minuterie.
5. **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE) :** actionnez pour sélectionner la minuterie.
6. **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ) :** à utiliser en combinaison avec les touches Bake (Cuisson), Conv. Bake (Cuisson par conv.), Conv. Roast (Rôtissage par conv.), Cooking Time (Temps de cuisson) et Self Clean (Auto-nettoyage) pour régler le départ et l'arrêt automatiques du four à une heure définie.
7. **TEMPS DE CUISSON :** appuyez sur cette touche puis utilisez le pavé numérique et définissez le temps de cuisson des aliments. Le four s'éteint une fois le temps de cuisson écoulé. (Bake (Cuisson traditionnelle), Conv. Bake (Cuisson par conv.) / Roast (Rôtissage par conv.) uniquement)
8. **CLOCK (HORLOGE) :** appuyez sur cette touche pour régler l'heure.
9. **OVEN LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR) :** permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage du four.
10. **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE) :** permet d'enregistrer et de rappeler le réglage de votre recette préférée.
11. **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE) :** permet de sélectionner la fonction d'auto-nettoyage.
12. **STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR) :** permet de sélectionner la fonction de nettoyage vapeur.
13. **PROOF (LEVÉE) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner un niveau de chaleur permettant le gonflement des produits nécessitant une fermentation à la levure.
14. **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) :** appuyez sur cette touche pour maintenir les aliments chauds.
15. **BROIL (GRIL) :** appuyez pour sélectionner la fonction Gril.
16. **BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE) :** appuyez pour sélectionner la fonction de cuisson.
17. **CONVECTION BAKE (CUISSON PAR CONVECTION) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner la cuisson avec la fonction de convection.
18. **CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION) :** appuyez sur cette touche pour sélectionner le rôtissage avec la fonction de convection.
19. **DEFROST (DÉCONGÉLATION) :** permet de sélectionner la fonction de décongélation.
20. **CONTROL LOCKOUT (VERROUILLAGE DES COMMANDES) :** permet de verrouiller les touches afin qu'elles ne puissent pas être activées par accident.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 34 2013-05-23 3:31:46

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'**horloge** doit être réglée sur l'heure correcte afin que la minuterie automatique du four fonctionne correctement.

- L'heure ne peut pas être modifiée durant la cuisson minutée, la cuisson minutée différée ou le cycle d'auto-nettoyage.
- Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Par défaut, l'heure s'affiche au format 12 heures.

Comment régler l'horloge ?

1. Démarrez le réglage.

Appuyez sur la touche **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)**.

2. Sélectionnez AM ou PM.

Appuyez à nouveau sur la touche **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** : une fois pour sélectionner AM ou deux fois pour sélectionner PM.

Cette étape n'apparaît pas en mode d'affichage 24 heures.

3. Saisissez l'heure actuelle.

Saisissez l'heure actuelle en heures et minutes à l'aide du pavé numérique (ex. : 1, 3, 0 pour 1h30).

4. Quittez le réglage.

Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** ou **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)**.

Comment passer du format 12 heures au format 24 heures ?

1. Démarrez le réglage.

Appuyez simultanément sur les touches **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et **0** du pavé numérique pendant 3 secondes.

Le format actuel s'affiche (ex. : 12 heures).

2. Sélectionnez le format d'affichage de votre choix.

Appuyez sur la touche numérique **0** pour sélectionner 12 heures ou 24 heures.

Appuyer sur la touche numérique**0** permet de passer de l'affichage 12 heures à l'affichage 24 heures.

3. Quittez le réglage.

Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 35 2013-05-23 3:31:47

RÉGLAGES MINIMUM ET MAXIMUM

Toutes les fonctions listées dans le tableau ci-dessous ont un réglage minimum et un réglage maximum de la durée ou de la température.

Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur une touche et que la saisie est validée. Un signal d'erreur retentit sous la forme d'un signal sonore prolongé si une température ou une durée inférieure au réglage minimum ou supérieure au réglage maximum de la fonction est saisie.

FONCTION	MINIMUM	MAXIMUM
Cuisson traditionnelle	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
Gril	FAIBLE	HI
Auto-nettoyage	2 h	4 h
Cuisson par convection	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
Rôtissage par convection	150 °F (65 °C)	550 °F (285 °C)
Maintien au chaud	-	3 h
Tiroir chauffe-plat	-	3 h
Levée	-	12 h
Nettoyage vapeur	20 min	20 min

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie émet un signal sonore une fois que le temps réglé est écoulé. Elle ne permet pas de démarrer ou d'arrêter les fonctions de cuisson. Vous pouvez utiliser la minuterie avec toutes les autres fonctions du four.

Comment régler la minuterie ?

1. Activez la minuterie.

Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)**.

2. Sélectionnez l'unité de temps de votre choix.

Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)** une fois pour sélectionner les heures/minutes, deux fois pour sélectionner les secondes et trois fois pour désactiver la minuterie.

3. Saisissez la durée souhaitée.

Saisissez la durée de votre choix à l'aide du pavé numérique (ex. : 1, 5). Sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes ou entre 1 seconde et 99 minutes 99 secondes. En cas d'erreur, appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)** et recommencez.

4. Lancez la minuterie.

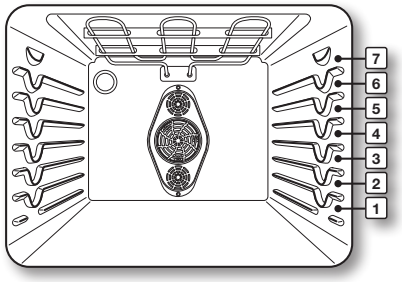
Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)**.

5. Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un signal sonore et l'indication End (Fin) s'affiche jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)**. Vous pouvez annuler la minuterie à tout moment en appuyant sur la touche **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)**.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 36 2013-05-23 3:31:47

UTILISATION DES GRILLES DU FOUR

Hauteurs de grille



Le four comporte 7 hauteurs de grille (1 à 7).

TYPE D'ALIMENTS	HAUTEUR DE GRILLE
Tartes surgelées	**4**
Gâteau des anges	**2**
Couronne ou quatre-quarts	**3**
Biscuits, muffins, brownies, cookies, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes	**4**
Plats mijotés	**4**
Petit rôti, jambon	**2**
Dinde, gros rôti	**1**

Cuisson de gâteaux étagés

Positionnez les moules à gâteaux le plus au centre possible du four pour assurer de meilleurs résultats. Si vous utilisez plusieurs moules, espacez-les d'au moins 1" à 1½".
Si vous devez faire cuire quatre gâteaux en même temps, placez les grilles du four sur les niveaux 2 et 5.
Si vous devez faire cuire deux gâteaux en même temps, placez une grille du four sur la position 4.
Positionnez les casseroles ou les ustensiles de cuisine comme indiqué sur la Fig. 1 et la Fig. 2.

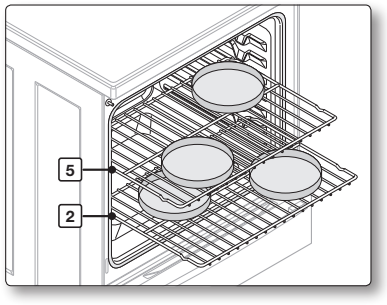


Fig. 1

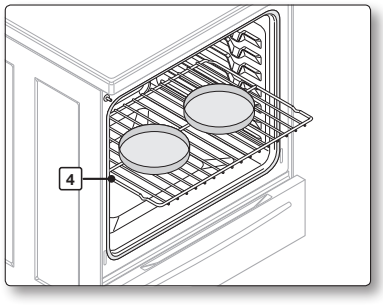


Fig. 2

Avant d'utiliser les grilles

Le four est équipé de trois grilles.

Chacune comporte une butée qui doit être correctement installée sur son support. Les butées empêchent la grille de sortir complètement de son logement.

Grille en deux pièces

Le côté droit de la grille en deux pièces peut être retiré pour accueillir un gros rôti sur la grille inférieure.

- La partie amovible de la grille en deux pièces peut être utilisée comme grille à rôtir dans la lèchefrite.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments cuits de la grille en deux pièces afin d'éviter les brûlures.

RETRAIT DES GRILLES	RÉINSERTION DES GRILLES
1. Tirez la grille horizontalement vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle bute. **2**. Soulevez l'avant de la grille et retirez-la.	**1**. Posez l'extrémité de la grille sur le support. **2**. Inclinez l'extrémité avant vers le haut et insérez la grille.

ATTENTION

- Ne couvrez pas une grille de papier d'aluminium. Ne la posez pas au fond du four. La grille empêcherait la circulation de l'air, ce qui altérerait la cuisson et endommagerait le fond du four.
- Disposez les grilles du four uniquement lorsque le four est froid.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 37 2013-05-23 3:31:48

FAIRE CUIRE

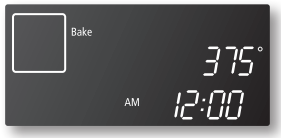
Le four peut être programmé pour cuire à toute température comprise entre 150 °F et 550 °F.

Comment régler le thermostat ?

1. Démarrez le réglage.

Appuyez sur le bouton **BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE)**. La température par défaut est 350 °F.

2. Saisissez la température de votre choix à l'aide du pavé numérique (ex. : 3, 7, 5).



3. Lancez la fonction de cuisson traditionnelle.

Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La température affichée change dès que le four atteint 150 °F.

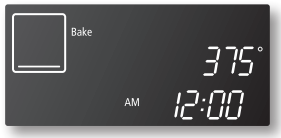
4. Si vous souhaitez annuler la cuisson ou si vous avez terminé, appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**.

Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage assure de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.

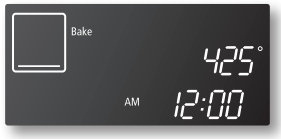
Comment régler le thermostat en cours de cuisson ?

1. Démarrez le réglage.

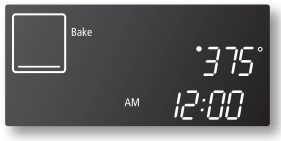
Appuyez sur le bouton **BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE)**. La température actuelle s'affiche (ex. : 375 °F).



2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 425 °F) à l'aide du pavé numérique.

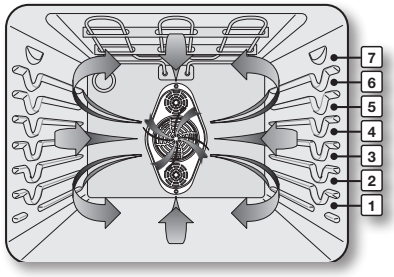


3. Terminez votre saisie en appuyant le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.



(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 38 2013-05-23 3:31:48

CUISSON PAR CONVECTION



La fonction de cuisson par convection permet d'accélérer la cuisson. Vous pouvez programmer la cuisson par convection pour toute température comprise entre 150 °F et 550 °F.

Lors de la cuisson par convection, un ventilateur permet de faire circuler la chaleur de façon homogène et continue dans le four. Cette distribution efficace de la chaleur vous permet d'obtenir une cuisson homogène et excellente lorsque vous utilisez plusieurs grilles dans le même temps. Les aliments cuits sur une seule grille cuisent en général plus vite et de façon plus homogène en mode de cuisson par convection. La cuisson sur plusieurs grilles nécessite généralement des temps de cuisson plus importants pour certains aliments. Mais en définitive, elle permet des gains de temps. Les pains et pâtisseries dorent plus uniformément.

Conseils pour la cuisson par convection

Le temps gagné dépend de la quantité et du type d'aliments que vous cuisinez. Pour cuire des petits gâteaux ou des biscuits, utilisez de préférence des plats sans rebords ou dont les rebords sont très bas afin que l'air chauffé circule autour de la nourriture. L'utilisation d'un moule à revêtement foncé réduit le temps de cuisson.

Lorsque vous cuisez des aliments par convection sur une seule grille, positionnez la grille sur la **hauteur 4**. Si vous utilisez plusieurs grilles, positionnez-les aux **niveaux 2** et **5** ou aux niveaux **3** et **6**.

Lorsque vous cuisez des gâteaux, le mode Bake (Cuisson traditionnelle) offre de meilleurs résultats.

Comment régler le four pour la cuisson par convection ?

1. Lancez le mode de cuisson par convection.

Appuyez sur la touche **CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)**. La température par défaut est 350 °F.

2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique.

3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour lancer la cuisson par convection.

Conv. Bake (Cuisson par convection) ainsi que la température réglée (ex. : 400 °F) s'affichent pendant 2 secondes.

La température affichée change dès que le four atteint 150 °F.

Un bip retentit 6 fois lorsque le four atteint la température réglée.

4. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** pour désactiver ou annuler la cuisson par convection.

La ventilation de la cuisson par convection se désactive dès que la porte du four est ouverte. ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 39 2013-05-23 3:31:49

Guide de cuisson par convection

Type d'aliment	Hauteur de grille	Réglage de la température * (four préchauffé) ˚F	Temps de cuisson par convection ** (min)
Cake (Pâtisseries)			
Petits gâteaux	4	325	17-19
Couronne	3	325	35-43
Gâteau des anges	2	325	35-39
Tarte			
X 2 croustillantes, fraîches, 9”	3	350-400	45-55
X 2 croûtes, fruits surgelés, 9”	3	350	68-78
Cookies			
Sucre	4	325-350	12-17
Pépites de chocolat	4	325-350	14-18
Brownies	4	325	29-36
Pains			
Pain à la levure, pain de 9 x 5	3	350	18-22
Petits pains à la levure	4	350-375	13-18
Pain rapide, pain de 8 x 4	3	325-350	45-55
Biscuits	4	350-375	9-14
Muffins	4	400	15-19
Pizza (Pizza)			
Surgelée	4	375-425	23-26
Fraîche	4	400-425	12-15

***** Les temps de cuisson réels dépendent des préparations et recettes cuisinées.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 40 2013-05-23 3:31:49

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Le rôtissage par convection est conseillé pour la cuisson de morceaux de viande très tendres qu'il faut préparer sans couvrir.

La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur. Le ventilateur de convection distribue l'air chauffé de manière uniforme sur la nourriture et autour. La viande et la volaille sont dorées de toute part, comme après une cuisson en rôtissoire. L'air chauffé se mélange rapidement au jus pour une cuisson moelleuse et tendre du morceau tout en dorant parfaitement l'extérieur.

Comment régler le four pour le rôtissage par convection ?

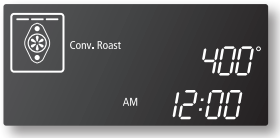
1. Lancez le mode de rôtissage par convection.

Appuyez sur la touche **CONV. ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)**. La température par défaut est 350 °F.

2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 400 °F) à l'aide du pavé numérique.

3. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour lancer le rôtissage par convection.

Conv. Roast (Rôtissage par convection) ainsi que la température du four réglée (ex. : 400 °F) s'affichent pendant 2 secondes.



La température affichée change dès que le four atteint 150 °F.

Un bip retentit 6 fois lorsque le four atteint la température réglée.

4. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** pour désactiver ou annuler le rôtissage par convection.

La ventilation de la cuisson par convection se désactive dès que la porte du four est ouverte. ÉVITEZ de laisser la porte ouverte pendant une période prolongée lorsque vous utilisez la cuisson par convection. Sinon, vous réduisez la durée de vie de l'élément de chauffe par convection.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 41 2013-05-23 3:31:49

Guide de rôtissage par convection recommandé

Viande	Poids (lb)	Temp. du four (˚F)	Temps de rôtissage * (min/lb)	Temp. interne (°F)
Bœuf				
Côte de bœuf	4-6	350	25-28 28-32	145 (à point/saignant) 160 (à point)
Rôti d'œil de bœuf, (sans os)	4-6	350	24-29 29-34	145 (à point/saignant) 160 (à point)
Culotte, œil, pointe de surlonge (sans os)	3-6	350	25-30 28-35	145 (à point/saignant) 160 (à point)
Filet	2-3	350	28-38	145 (à point/saignant)
Porc				
Rôti d'échine (désossé ou non)	5-8	375	15-25	170
Epaule	3-6	375	20-30	160
Volaille				
Poulet - entier	3-4	400	17-23	180
Dinde, non farcie**	12-15	350	12-16	180
Dinde, non farcie**	16-20	350	11-15	180
Dinde, non farcie**	21-25	350	8-12	180
Blanc de dinde	3-8	325	20-25	170
Poulet de Cornouailles	1-1½	375	45 à 75 (temps total)	180
Agneau				
Demi-gigot	3-4	350	25-30 30-35	160 (à point) 170 (rose)
Gigot entier	6-8	350	25-30 30-35	160 (à point) 170 (rose)

* Les temps de rôtissage sont approximatifs et peuvent varier selon la taille du morceau.

** Une dinde farcie nécessite un temps de cuisson supplémentaire. La température minimale nécessaire pour cuire la farce dans la volaille est de 165 à 170 ˚F.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 42 2013-05-23 3:31:49

CUISSON MINUTÉE

Durant la cuisson minutée, le four s'allume immédiatement et fonctionne pendant la durée que vous avez sélectionnée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée qu'en parallèle avec une autre option de cuisson (Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection ou Rôtissage par convection).
- Vous pouvez régler la cuisson minutée avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour la cuisson minutée ?

1. Entrez le réglage.

Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson de votre choix, par exemple BAKE (CUISSON). La température par défaut est de 350 °F.

2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F) à l'aide du pavé numérique.

3. Appuyez sur la touche **COOKING TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

4. Saisissez le temps de cuisson de votre choix (ex. : 45 min) à l'aide du pavé numérique.

Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes.

5. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour lancer la cuisson.

La température affichée change dès que le four atteint 150 °F.

Le four continue de chauffer jusqu'à ce que la durée réglée s'écoule, puis s'éteint automatiquement sauf si la fonction de maintien au chaud a été réglée (reportez-vous au chapitre relatif à la fonction de maintien au chaud, page 50).

6. Vous pouvez annuler la cuisson minutée à tout moment en appuyant sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**.

Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage est essentiel pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.

ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous utilisez les fonctions de **Cuisson minutée** ou **Cuisson minutée différée** Utilisez ces fonctions pour la cuisson des viandes salées ou surgelées ainsi que de la plupart des fruits et légumes. Les aliments pouvant s'altérer facilement (ex. : lait, œufs, poisson, viande ou volaille) doivent sortir directement du réfrigérateur. Même réfrigérés, ces aliments ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 43 2013-05-23 3:31:50

CUISSON MINUTÉE DIFFÉRÉE

Durant la cuisson minutée différée, la minuterie du four permet d'allumer et d'éteindre le four aux heures que vous avez sélectionnées préalablement.

- Vous ne pouvez utiliser la fonction de cuisson minutée différée qu'en parallèle avec une autre option de cuisson (Cuisson traditionnelle, Cuisson par convection ou Rôtissage par convection).
- Vous pouvez régler la cuisson minutée différée avant de régler les autres options de cuisson.
- L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle.

Comment régler le four pour la cuisson minutée différée ?

1. Positionnez la ou les grilles du four sur la hauteur appropriée et enfournez les aliments.

2. Entrez le réglage.

Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson de votre choix, par exemple BAKE (CUISSON). La température par défaut est de 350 °F.

3. À l'aide du pavé numérique, saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F).

4. Appuyez sur la touche **COOKING TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

5. Saisissez le temps de cuisson de votre choix (ex. : 45 min) à l'aide du pavé numérique.

Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez une durée comprise entre 1 minute et 9 heures 99 minutes.

6. Appuyez sur la touche **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)**.

Les indications « AM » et « PM » ne s'affichent pas en mode 24 heures.

7. Sélectionnez AM ou PM.

Appuyez une fois sur la touche **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** pour sélectionner AM ou deux fois pour sélectionner PM.

Cette étape n'apparaît pas en mode d'affichage 24 heures.

8. Saisissez l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'allume (ex. : 4:30) à l'aide du pavé numérique.

9. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

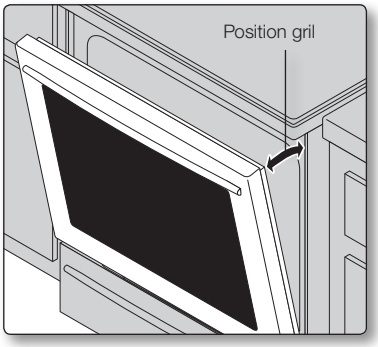
À l'heure réglée, un court signal sonore retentit. Le four commence alors à chauffer. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.

Si la recette l'indique, enfournez la nourriture une fois le four préchauffé. Le préchauffage est essentiel pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâte et petits pains. Une fois la température souhaitée atteinte, le four émet six longs signaux sonores.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 44 2013-05-23 3:31:50

CUISSON AU GRIL

Position gril



Laissez la porte entrouverte sur la position gril. Elle reste ouverte toute seule, ce qui n'empêche pas la température d'être maintenue à l'intérieur du four.

ATTENTION

En cas d'incendie à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez-le. Si les flammes ne s'éteignent pas, versez-y du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à mousse. Ne versez ni eau ni farine sur le feu. La farine risque d'entraîner des explosions et l'eau risque d'aggraver l'incendie.

Comment régler le four pour la cuisson au gril ?

1. Sélectionnez le réglage de votre choix pour le gril.

Appuyez sur la touche **BROIL (GRIL)** une fois pour sélectionner HI (ÉLEVÉ) ou deux fois pour sélectionner LO (FAIBLE).

Sélectionnez LO (FAIBLE) pour cuire des aliments tels que de la volaille ou des morceaux épais de viandes sans risquer de trop les brunir.

2. Démarrez la fonction Gril.

Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Faites cuire un côté des aliments au gril jusqu'à ce qu'ils soient brunis. Puis, tournez-les et faites cuire l'autre côté.

3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** une fois la cuisson terminée ou pour annuler la cuisson au gril.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 45 2013-05-23 3:31:50

Guide de cuisson au gril

Les temps de cuisson au gril dépendent de la taille, du poids, de l'épaisseur, de la température de départ ainsi que de vos préférences de cuisson.

Ce guide se base sur des viandes sortant du réfrigérateur.

Type d'aliment	Quantité et/ou épaisseur	Hauteur	Temps pour le 1er côté (min)	Temps pour le 2ème côté (min)	Remarques
Bœuf haché	1 lb (4 boulettes) ½ à ¾" d'épaisseur	7	8-10	4-6	Répartissez uniformément. Vous pouvez cuire jusqu'à 8 boulettes simultanément.
Bien cuit					
Biftecks					Steaks de moins de 1" d'épaisseur. Faire cuire avant de faire griller.
Saignant	1" d'épaisseur	7	8	3-5	
Moyen		7	10	4-6	
Bien cuit	1 à 1½ lb	7	12	5-7	Il est conseillé de les frire sur le gril.
Saignant	1½" d'épaisseur	6	14	7-9	
Moyen		6	16	8-11	
Bien cuit	2 à 2½ lb	6	19	11-13	Incisez pour extraire la graisse.
Poulet	1 poulet entier, 2 à 2½ lb, coupé dans la longueur	4	23-28	13-18	Grillez d'abord le côté peau vers le bas.
	2 blancs	5	13-18	5-10	
Queues de langouste	2-4	4	14-18	Ne retournez pas.	Coupez dans le dos de la carapace. Ouvrez en écartant.
	10 à 12 oz chacune				Badigeonnez de beurre fondu avant de griller et à mi-cuisson.
Filets de poisson	¼ à ½" d'épaisseur	6	5-9	3-4	Manipulez et retournez avec précaution. Selon vos goûts, vous pouvez badigeonner de beurre citronné avant et pendant la cuisson.
Tranches de jambon (précuites)	½" d'épaisseur	6	5-7	3-5	Augmentez le temps (10 minutes au lieu de 5) pour chaque côté pour du jambon d'1½" d'épaisseur ou artisanal.
Côtelettes de porc	2 (½" d'épaisseur)	6	7	6-8	Incisez pour extraire la graisse.
Bien cuit	2 (1" d'épaisseur) environ 1 lb.	5	9-10	7-9	
Côtelettes d'agneau					Incisez pour extraire la graisse.
Moyen	2 (1" d'épaisseur) environ 10 à 12 oz.	6	6	4-6	
Bien cuit		6	8	7-9	
Moyen	2 (1½" d'épaisseur) environ 1 lb.	6	11	9	
Bien cuit		6	13	9-11	
Saumon	2 (1" d'épaisseur)	6	8	3-4	Beurrez le moule. Badigeonnez les steaks de beurre fondu.
Steaks	4 (1" d'épaisseur) environ 1 lb.	6	9	4-6	

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 46 2013-05-23 3:31:50

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PERSONNALISÉE

La fonction Cuisson personnalisée vous permet d'enregistrer jusqu'à 3 différentes recettes préréglées. Cette fonction peut être utilisée en parallèle avec les modes Cuisson, Cuisson par convection ou Rôtissage par convection. Elle est incompatible avec toute autre fonction, y compris le départ différé.

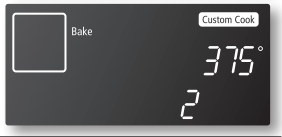
Comment enregistrer une recette préréglée ?

1. Appuyez sur la touche correspondant à la cuisson que vous souhaitez mémoriser, par exemple BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE). La température par défaut est de 350 °F.

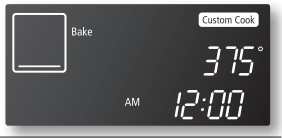
2. À l'aide du pavé numérique, saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F).

3. Vous pouvez mémoriser une recette dans une des trois positions **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)**. Appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)** le nombre de fois correspondant à la position sous laquelle vous souhaitez mémoriser la recette préréglée. Par exemple, pour la recette préréglée 2, appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)** deux fois.

Les recettes préréglées peuvent être mémorisées aux positions 1, 2 ou 3.



4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

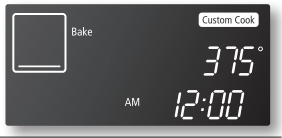


Comment appeler un réglage?

1. Appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)** le nombre de fois correspondant à la position sous laquelle la recette est mémorisée. Par exemple, pour la recette préréglée 2, appuyez sur la touche **CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE)** deux fois.

2. Démarrez la cuisson mémorisée.

Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.



(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 47 2013-05-23 3:31:51

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON FACILE

Cuisson lente

La fonction Slow Cook (Cuisson lente) peut être utilisée pour cuire les aliments plus lentement à une température plus basse. Un temps de cuisson plus long permet une meilleure diffusion des arômes dans de nombreuses recettes. Cette fonction est idéale pour faire rôtir du bœuf, du porc et de la volaille. La cuisson lente de la viande peut lui donner un aspect foncé sans qu'elle soit brûlée. Ceci est tout à fait normal.

1. Pour passer au mode **Slow cook (Cuisson lente)**, appuyez sur la touche **Slow cook (Cuisson lente)** une fois pour **Hi (Élevé)** ou deux fois pour **LO (Faible)**.
2. Pour lancer la fonction Slow cook (Cuisson lente), appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Utilisez une seule grille et placez-la sur la position 2 ou 3 pour obtenir de meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four.

Beignets de poulet

La fonction Chicken Nuggets (Beignets de poulet) est idéale pour faire cuire les beignets de poulet surgelés.

1. Pour passer au mode **Chicken Nuggets (Beignets de poulet)**, appuyez sur la touche **Chicken Nuggets (Beignets de poulet)** une fois pour **HI (Élevé)** ou deux fois pour **LO (Faible)**.
2. Pour démarrer la fonction Chicken Nuggets (Beignets de poulet), appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Lorsque vous utilisez cette fonction, placez la grille du four sur la position 5 de 6 pour obtenir de meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four.

Levée

La fonction Levée sert à maintenir un niveau de chaleur permettant le gonflement des produits nécessitant une fermentation à la levure.

1. Pour passer en mode **Proof (Levée)**, appuyez sur la touche **Proof (Levée)**.
2. Pour lancer la fonction de levée, appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. La fonction de levée fournit automatiquement la température optimale pour le processus de levée. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire.
3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** dès que vous souhaitez désactiver la fonction de levée.

- Si vous appuyez sur la touche **Proof (Levée)** alors que la température du four est supérieure à 100 °F, l'indication **Hot (Chaud)** s'affiche. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.
- Pour éviter de réduire la température du four et d'augmenter le temps de levée, n'ouvrez pas la porte du four inutilement.
- Vérifiez les produits pâtissiers assez rapidement pour éviter qu'ils ne gonflent excessivement.
- N'utilisez pas le mode de levée pour faire réchauffer des aliments ou les maintenir au chaud. La température émise pour la levée n'est pas assez élevée pour réchauffer des aliments à une température sûre. Utilisez la fonction de maintien au chaud. (Voir page suivante.)
- Pour un résultat optimal, couvrez la pâte avec un torchon ou du film plastique. Le plastique doit être fixé sous le récipient, afin qu'il ne soit pas soulevé par la ventilation du four.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 48 2013-05-23 3:31:51

Pâte à pizza

La fonction Pizza (Pizza) est conçue pour dorer et donner du croustillant à la pâte tout en conservant le mœlleux de la garniture.

1. Appuyez sur la touche **Pizza (Pizza)**.
2. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** pour lancer la cuisson de la pizza.

Utilisez une seule grille et placez-la sur la position 2 ou 3 pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation de la fonction Pizza (Pizza). La température par défaut est 400 °F. Vous pouvez régler la température du four selon vos besoins. Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître les temps de préchauffage et de cuisson. Le réglage pizza n'est pas minuté. Veillez à surveiller l'heure pour terminer la cuisson de la pizza.

UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments dans le four bien plus rapidement qu'à température ambiante. Le ventilateur de convection fonctionne durant la décongélation.

Comment régler la fonction Décongélation ?

1. Appuyez sur la touche **DEFROST (DÉCONGÉLATION)**. La fonction de décongélation fournit automatiquement la température optimale pour le processus de décongélation. Par conséquent, aucun réglage de température n'est nécessaire.

2. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.
3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)** dès que vous souhaitez désactiver la fonction de décongélation.

- Si vous appuyez sur la touche **DEFROST (DÉCONGÉLATION)** alors que la température du four est supérieure à 100 °F, l'indication **Hot (Chaud)** s'affiche. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.
- Pour un résultat optimal, retirez l'emballage des aliments avant leur décongélation.
- Lors de la décongélation d'aliments congelés ensemble (baies, côtelettes, filets de poisson, etc.), séparez-les à la moitié du temps de décongélation.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 49 2013-05-23 3:31:51

UTILISATION DE LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

La fonction de maintien au chaud permet de maintenir la température du four à 170 °F et de conserver des aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après leur cuisson en vue de les servir.

Au bout de 3 heures, le four s'éteint automatiquement. Cette fonction peut être utilisée indépendamment de toute autre cuisson et, moyennant un réglage, peut s'activer directement après la cuisson minutée ou différée.

N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids.

Comment utiliser la fonction de maintien au chaud ?

1. Appuyez sur la touche **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)**.

2. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (SUPPRESSION/ARRÊT)** dès que vous souhaitez désactiver la fonction.

Comment activer le mode de maintien au chaud après la cuisson minutée ?

1. Réglez le four pour la **TIMED COOKING (CUISSON PROGRAMMÉE)**.

(reportez-vous au chapitre relatif à la fonction de cuisson minutée, page 43).

2. Appuyez sur la touche **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** avant la touche **SET/START (DÉMARRER)** pour commercer la cuisson.

3. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (SUPPRESSION/ARRÊT)** dès que vous souhaitez désactiver la fonction.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 50 2013-05-23 3:31:52

FONCTIONS COMPLÉMENTAIRES

Économie d'énergie après 12 heures

Si vous oubliez d'éteindre votre four, cette fonction assure la désactivation automatique des commandes après 12 heures d'utilisation des fonctions de cuisson ou après 3 heures d'utilisation de la fonction Gril.

Comment activer ou désactiver la fonction d'économie d'énergie après 12 heures ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **COOKING TIME (TEMPS DE CUISSON)** et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.

L'affichage indiquant **12 Hr** (arrêt après 12 heures) ou -- **Hr** (pas d'arrêt automatique) apparaît.

Par défaut, le four s'arrête au bout de 12 heures.

2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner OFF (DÉSACTIVATION) ou ON (ACTIVATION).

Appuyer sur la touche **0** du pavé numérique permet de passer du mode 12 Hr au mode -- Hr.

3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Sélection de la température en Fahrenheit ou Celsius

Le four peut être programmé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Par défaut, le four est réglé pour que la température s'affiche en degrés Fahrenheit.

Comment passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius et inversement ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **BROIL (GRIL)** et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.

L'affichage indique **F** (Fahrenheit) ou **C** (Celsius).

Par défaut, l'affichage indique F.

2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner F ou C.

Appuyer sur la touche **0** du pavé numérique permet de passer de F à C et inversement.

3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 51 2013-05-23 3:31:52

Fonction de convection par conversion automatique

Lorsque vous utilisez la fonction de conversion automatique, la fonction de convection par conversion automatique permet de convertir automatiquement les températures de la cuisson classique en températures de cuisson par convection.

Si cette fonction est activée, l'affichage indique la température réelle convertie (réduite). Par exemple, si vous sélectionnez une température de cuisson classique de 350 °F et si vous appuyez sur le bouton START/SET (DÉPART/RÉGLAGE), l'écran indique la température convertie, soit 325 °F.

Comment désactiver ou activer la fonction de conversion automatique ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **CONV. BAKE (CUISSON PAR CONV.)** et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.

   L'affichage indique alors **Con On** (Convection activée) ou **Con OFF** (Convection désactivée).

   Par défaut, la cuisson est réglée sur Con OFF (Convection désactivée).

2. Appuyez sur la touche numérique **0** pour sélectionner Con On (Conv. activée) ou Con OFF (Conv. désactivée).

   Appuyer sur la touche **0** du pavé numérique permet de passer de l'un à l'autre.

3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Réglage du thermostat

Les températures sont réglées par défaut. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, veillez à respecter les temps et températures de cuisson. Si vous pensez que la température est trop élevée ou trop basse, vous pouvez la régler une nouvelle fois. Avant de la régler, essayez une recette en sélectionnant une température supérieure ou inférieure à celle recommandée. Les résultats de cuisson devraient vous indiquer si un nouveau réglage est nécessaire ou non.

La température du four peut être réglée à ±35 °F (±19°C).

Comment régler la température du four ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **BAKE (CUISSON)** et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.

   L'affichage indique **AdJ 0 (Rég 0)**.

2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 20 °F) à l'aide du pavé numérique.

   Vous pouvez réduire la température réglée par défaut en appuyant sur la touche **BAKE (CUISSON)**.

3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Ce réglage n'affecte en rien les températures de la cuisson au gril ou du cycle d'auto-nettoyage. Le réglage sera conservé en mémoire même après une coupure de courant.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 52 2013-05-23 3:31:52

Activation/Désactivation du son

Cette fonction vous permet de régler le four de sorte à ce que les commandes fonctionnent de manière silencieuse.

Comment activer ou désactiver le son ?

1. Appuyez simultanément sur la touche **Oven Light (Éclairage du four)** et la touche numérique **0** pendant 3 secondes.

   L'affichage indique alors **Snd On** (Son activé) ou **Snd OFF** (Son désactivé).

   Par défaut, le son est activé.

2. Appuyez sur la touche **0** du pavé numérique pour sélectionner OFF (DÉSACTIVATION) ou ON (ACTIVATION).

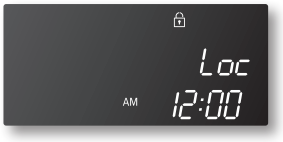
   Appuyer sur la touche numérique **0** permet de passer de l'un à l'autre.

3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Verrouillage des commandes

Cette fonction permet de verrouiller les touches de sorte à ce qu'elles ne puissent être activées par accident.

Comment activer la fonction de verrouillage des commandes ?



1. Appuyez sur la touche **HOLD 3 SEC (VERROUILLAGE 3 s)** pendant 3 secondes.

   Le message « Loc », une icône en forme de verrou ainsi que l'heure actuelle s'affichent à l'écran.

   Toutes les fonctions doivent être annulées avant l'activation du verrouillage des commandes.

   Cette fonction est disponible lorsque la température du four est inférieure à 400 °F.

Comment déverrouiller les commandes ?

1. Appuyez sur la touche **HOLD 3 SEC (VERROUILLAGE 3 s)** pendant 3 secondes.

   L'indication **Loc (Verrouillage)** ainsi que **l'icône du verrou** disparaissent de l'affichage.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

- L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
- L'éclairage du four s'éteint automatiquement à la fermeture de la porte.
- Vous pouvez activer et désactiver l'éclairage du four manuellement en appuyant sur la touche **OVEN LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR)**.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 53 2013-05-23 3:31:52

RÉGLAGE DE LA FONCTION SHABBAT

(Utilisée pour les fêtes et le Shabbat juifs)

Pour en savoir plus et obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec la fonction Shabbat, veuillez visiter le site Web sur http:\\ www.star-k.org.

Vous pouvez utiliser la fonction Shabbat avec la cuisson uniquement. La température du four peut être définie comme plus haute ou plus basse après avoir réglé la fonction Shabbat. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Cependant, l'affichage ne change pas et les signaux sonores ne sont pas émis lors des changements.
Une fois la fonction Shabbat correctement activée pour la cuisson, le four reste allumé jusqu'à l'annulation de la fonction. Ce réglage écrase la fonction d'économie d'énergie après 12 heures, qui est réglée par défaut. Si vous souhaitez allumer l'éclairage durant le Shabbat, appuyez sur la touche **OVEN LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR)** avant d'activer la fonction Shabbat. Une fois l'éclairage allumé et la fonction Shabbat activée, le four reste allumé jusqu'à l'arrêt de la fonction Shabbat. Si vous souhaitez éteindre l'éclairage, veillez à désactiver l'éclairage du four avant d'activer la fonction Shabbat.

Comment utiliser la fonction Shabbat ?

1. Appuyez sur le bouton **BAKE (CUISSON TRADITIONNELLE)**.

La température par défaut est 350 °F.

2. Saisissez la température de votre choix (ex. : 375 °F) à l'aide du pavé numérique.

3. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

La température affichée change dès que le four atteint 150 °F.

4. Appuyez simultanément sur les touches **CLOCK AM/ PM (HORLOGE AM/PM)** et **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)** pendant 3 secondes.

L'affichage indique alors **SAb (Shabbat)**.

Une fois que l'indication SAb (Shabbat) est affichée, le four n'émet pas de signal sonore et l'affichage reste inchangé.

Vous pouvez modifier la température du four une fois la cuisson commencée. N'oubliez pas que le four n'émet pas de signal sonore et que l'affichage reste inchangé une fois la fonction Shabbat activée.

5. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en appuyant sur la touche **CLEAR/OFF (SUPPRESSION/ARRÊT)**. Ainsi, seul le four s'éteint. Si vous souhaitez désactiver la fonction Shabbat, maintenez enfoncées simultanément les touches **CLOCK AM/ PM (HORLOGE AM/PM)** et **KITCHEN TIMER ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE)** pendant 3 secondes. L'indication SAb (Shabbat) n'est plus affichée.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 54 2013-05-23 3:31:53

- Il est déconseillé d'activer un programme autre que la fonction BAKE (CUISSON) pendant que la fonction Shabbat est activée. Seules les touches suivantes fonctionnent correctement en parallèle avec la fonction Shabbat : **PAVÉ NUMÉRIQUE**, **BAKE (CUISSON)**, **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)** et **CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)**. **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** ne doivent pas être utilisées tant que la fonction Shabbat est activée.
- Vous pouvez modifier la température du four, mais l'affichage restera le même et aucun signal sonore ne retentira au moment des changements. (La fonction de réglage de la température du four ne doit être utilisée que pendant les fêtes juives.) Après avoir changé la température alors que l'appareil est en mode Shabbat, l'appareil ne reconnaît le changement qu'après un délai de 15 secondes environ.
- En cas de coupure de courant ou d'interruption, le four s'éteint. Lors de la remise sous tension, le four ne se rallume pas automatiquement. SAb (Shabbat) s'affiche à l'écran de commande du four, mais le four ne fonctionne pas. Vous pouvez retirer les aliments du four tout en restant en mode Shabbat, cependant le four ne peut pas se rallumer après le Shabbat/Vacances. Lorsque le Shabbat est terminé, désactivez le mode Shabbat. Appuyez sur les boutons CLOCK (HORLOGE) et TIMER ON/ OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA MINUTERIE) et maintenez-les enfoncés pendant au moins 3 secondes pour désactiver le mode Shabbat. Le four peut ainsi être utilisé normalement à nouveau.
- N’ouvrez pas la porte du four ou ne changez pas la température du four pendant environ 30 minutes après avoir lancé le mode Shabbat afin que le four atteigne la température spécifiée. Notez que, pour de meilleures performances, le ventilateur du four ne fonctionne que lorsque la température du four augmente.
- N'utilisez pas la surface de cuisson lorsque le four est en MODE Shabbat.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 55 2013-05-23 3:31:53

AUTO-NETTOYAGE

Le cycle d'auto-nettoyage produit une température très élevée (bien supérieure aux températures de cuisson) afin de brûler complètement les résidus de graisse ou les réduire en poudre ; il vous suffit ensuite de les retirer à l'aide d'un torchon humide.

ATTENTION

- Durant l'auto-nettoyage, les parois externes de la cuisinière peuvent devenir extrêmement chaudes au toucher. **Ne laissez jamais** d'enfants en bas âge sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Certains oiseaux peuvent être sensibles aux fumées émises durant les cycles d'auto-nettoyage, et ce, quel que soit l'appareil. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.
- **Ne tapissez jamais** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. La chaleur serait ainsi mal distribuée, les résultats de cuisson altérés et l'intérieur du four endommagé de façon irréversible. Le papier aluminium peut fondre et adhérer à la surface intérieure du four.
- **Ne forcez jamais** l'ouverture de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la porte du four une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé. Pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper, maintenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte. Le four peut encore être **TRÈS CHAUD**.

Avant le cycle d'auto-nettoyage

Fig. 1

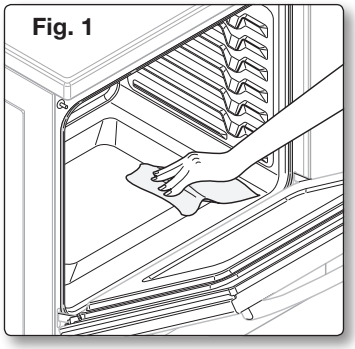
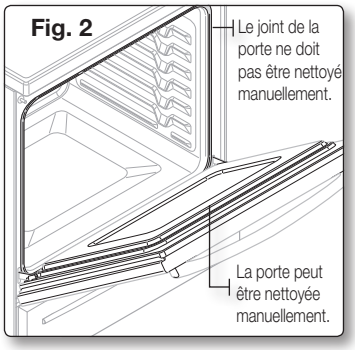


Fig. 2



- Durant le cycle d'auto-nettoyage, nous vous conseillons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en activant un ventilateur ou une hotte.
- Retirez la grille métallique, la lèchefrite, le gril de la lèchefrite, le papier d'aluminium et tous les ustensiles du four.
- Essuyez les résidus qui se trouvent au fond du four. (Fig. 1).
- Les grilles argentées peuvent être auto-nettoyées, mais elles noircissent, perdent leur lustre et glissent plus difficilement.
- Les résidus situés en façade de la cuisinière et ailleurs que sur le joint de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez ces zones à l'aide d'eau chaude, de tampons à récurer imbibés de savon ou d'un nettoyant doux. Rincez à l'eau claire et essuyez.
- Ne nettoyez pas le joint en lui-même. La fibre de verre utilisée pour le joint de la porte ne résiste pas au nettoyage. Le joint doit absolument rester intact. Si vous constatez qu'il s'use ou se rétracte, remplacez-le. (Fig. 2).
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule est en place et que l'éclairage est éteint.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 56 2013-05-23 3:31:53

Comment régler le four pour l'auto-nettoyage ?

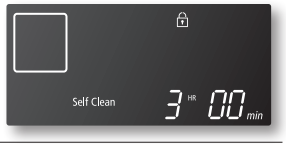
1. Sélectionnez la durée d'auto-nettoyage (ex. : 3 heures).

Appuyez sur la touche **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)** une fois pour un cycle de 3 heures, deux fois pour un cycle de 4 heures ou trois fois pour un cycle de 2 heures.

Par défaut, le cycle dure 3 heures.

2. Démarrez le cycle d'auto-nettoyage.

Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.



- Vous ne pourrez pas démarrer le cycle d'auto-nettoyage si la fonction de verrouillage des commandes est activée ou si la température du four est trop élevée.
- La porte du four se verrouille automatiquement. Le temps de nettoyage restant s'affiche. La porte ne peut pas s'ouvrir tant que la température n'est pas descendue à une température sans danger/basse.
- La fonction d'auto-nettoyage ne fonctionne pas si le tiroir chauffe-plat fonctionne.

Comment différer le cycle d’auto-nettoyage ?

1. Appuyez sur la touche **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)**. Sélectionnez la durée du cycle d'auto-nettoyage de votre choix en appuyant sur la touche **SELF CLEAN (AUTO-NETTOYAGE)**.

2. Appuyez sur la touche **DELAY START (DÉPART DIFFÉRÉ)**.

3. À l'aide de la touche **CLOCK AM/PM (HORLOGE AM/PM)** et des touches numériques, saisissez l'heure de départ du cycle d'auto-nettoyage.

4. Appuyez sur le bouton **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**. L'affichage indique **Delay (Départ différé)**, **Self clean (Auto-nettoyage)** et l'icône de verrouillage. Le verrouillage entraîné par moteur de la porte s'enclenche automatiquement.

5. Le cycle d'auto-nettoyage démarre automatiquement à l’heure définie.

Comment désactiver la fonction d'auto-nettoyage ?

Il peut s'avérer nécessaire d'arrêter ou d'interrompre un cycle d'auto-nettoyage en raison de fumée dans le four. (Lorsque le cycle d'auto-nettoyage est achevé, End (Fin) s'affiche et un bip sonne 6 fois).

1. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (SUPPRESSION/ARRÊT)**.

2. Vous pourrez à nouveau ouvrir la porte du four une fois que le four aura refroidi pendant environ une heure.

Après un cycle d'auto-nettoyage

- Il est possible que de la cendre reste dans le four. Essuyez-la à l'aide d'un torchon humide une fois le four refroidi (Si la cendre laisse des traces blanches, effacez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez abondamment à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre blanc).
- Si le four n'est toujours pas propre après un cycle, répétez le cycle.
- Le four ne peut être réglé pour la cuisson tant qu'il n'a pas refroidi suffisamment pour permettre l'ouverture de la porte.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 57 2013-05-23 3:31:53

NETTOYAGE VAPEUR

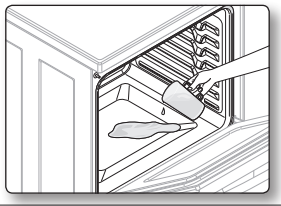
Comment régler le four pour le nettoyage vapeur ?

La fonction de nettoyage vapeur permet d'effectuer un nettoyage superficiel en économisant du temps et de l'énergie. Pour nettoyer plus efficacement des résidus et particules graisseuses, utilisez la fonction d'auto-nettoyage.

1. Retirez tous les accessoires du four.

2. Versez environ 10 oz (300 ml) d'eau dans la sole du four vide et fermez la porte.

Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.



3. Appuyez sur la touche **STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)**.

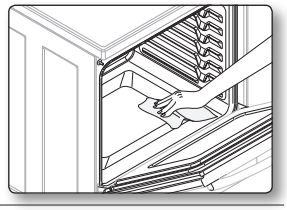
4. Appuyez sur la touche **START/SET (DÉPART/RÉGLAGE)**.

Une fois l'opération terminée, l'affichage clignote et un signal sonore retentit.

5. Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (SUPPRESSION/ARRÊT)**.

6. Nettoyez l'intérieur du four.

Une quantité importante d'eau reste dans la sole du four après un cycle de nettoyage vapeur. Otez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un torchon sec.



Pour que le nettoyage vapeur offre des résultats optimaux, utilisez exactement 10 oz (300 ml) d'eau.

Si vous appuyez sur la touche **STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)** alors que la température du four est supérieure à 100 °F, l'indication **Hot (Chaud)** s'affiche. Pour assurer des résultats optimaux, il est préférable de démarrer cette fonction à four froid. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'attendre que le four ait refroidi et que l'indication Hot (Chaud) disparaisse de l'affichage.

Après un cycle de nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur. L'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante. Ne laissez pas stagner l'eau qui reste dans le four. Essuyez le four et séchez-le à l'aide d'un chiffon doux. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Pour nettoyer la cavité du four, utilisez une éponge, une brosse souple ou un tampon à récurer en nylon imbibé(e) de nettoyant. Retirez la crasse incrustée à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Les dépôts de tartre peuvent être ôtés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
- Si la saleté persiste, vous pouvez répéter l'opération une fois le four refroidi.
- Pour les résidus plus importants (ex. : graisse provenant du rôtissage), nous vous conseillons d'étaler du nettoyant sur les traces avant d'activer la fonction de nettoyage vapeur.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15 °) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

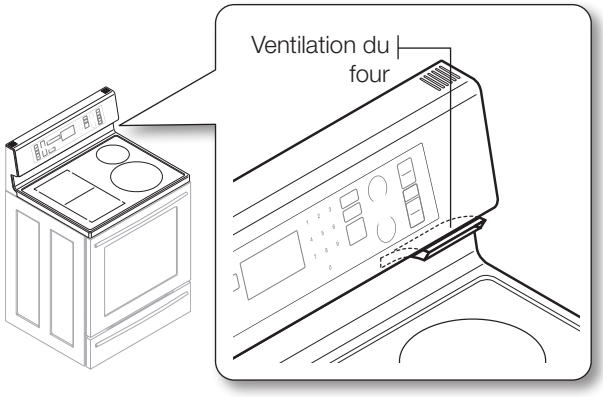
(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 58 2013-05-23 3:31:54

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR

AVERTISSEMENT

- **Avant de nettoyer une quelconque partie de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont DÉSACTIVÉES et que toutes les surfaces sont FROIDES.**
- **Si vous êtes amené à déplacer votre cuisinière pour des raisons de nettoyage, réparation ou autre, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est convenablement rétabli une fois que la cuisinière est remise en place. Si vous omettez de remettre en place le dispositif anti-basculement, la cuisinière pourrait basculer et causer de graves blessures.**

Ventilation du four



- L'orifice de ventilation est situé au-dessus de l'élément de surface arrière droit.
- Pendant le fonctionnement du four, cette zone peut devenir extrêmement chaude.
- Il est normal que la vapeur s'échappe de cet orifice.
- La ventilation est importante pour assurer une bonne circulation de l'air. Veillez à ne jamais l'obstruer.

Nettoyage des parties peintes et ornements décoratifs

- Pour le nettoyage sommaire, utilisez un torchon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour ôter les résidus incrustés et la graisse accumulée, versez un nettoyant liquide directement sur la zone et laissez agir 30 à 60 minutes. Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez. N'appliquez jamais de nettoyants abrasifs sur ces surfaces. Ils risquent de les rayer.

Nettoyage des surfaces en inox

1. Secouez énergiquement la bouteille de nettoyant pour acier inoxydable ou de produit lustrant.
2. Versez-en une petite quantité sur un torchon ou du papier absorbant humide.
3. Nettoyez une petite zone, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Séchez et lustrez à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon doux propre et sec.
5. Répétez l'opération si nécessaire.

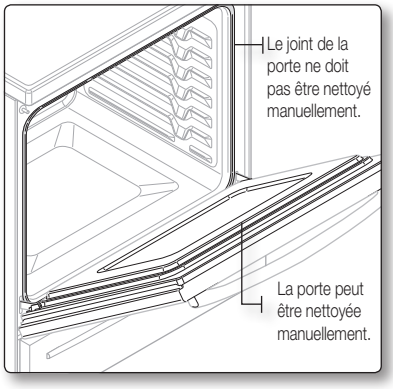
- **N'utilisez pas de tampon à récurer métallique. Il pourrait rayer la surface.**
- Si un nettoyant à base d'huile minérale a préalablement été utilisé pour nettoyer l'appareil, nettoyez la surface à l'aide de liquide vaisselle et d'eau avant d'utiliser le nettoyant pour acier inoxydable ou le produit lustrant.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 59 2013-05-23 3:31:54

Grilles de cuisson

- Si vous laissez les grilles dans le four durant un cycle d'auto-nettoyage, leur couleur deviendra légèrement bleutée et l'aspect de leur surface se ternira. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, essuyez les parties latérales des grilles à l'aide d'un papier sulfurisé ou d'un chiffon légèrement huilé. Cela permettra une meilleure insertion des grilles dans leurs glissières.

Porte du four



- Utilisez du savon et de l'eau pour un nettoyage minutieux des parties supérieure, latérale et frontale de la porte du four. Rincez abondamment. Utilisez un produit vitre pour nettoyer la vitre extérieure de la porte du four. N'IMMERGEZ PAS la porte dans de l'eau. **NE VAPORISEZ PAS ou ne faites pas pénétrer de l'eau ou du produit vitre à l'intérieur des orifices de ventilation de la porte**. N'UTILISEZ PAS de nettoyants pour four, de poudres à récurer ou tout autre nettoyant fortement abrasif sur la partie extérieure de la porte du four.
- **NE NETTOYEZ PAS le joint de la porte.** Le joint de la porte est constitué d'un matériau tissé essentiel à son bon fonctionnement. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer ce joint.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 60 2013-05-23 3:31:54

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON VITRÉE

Nettoyage après une utilisation quotidienne

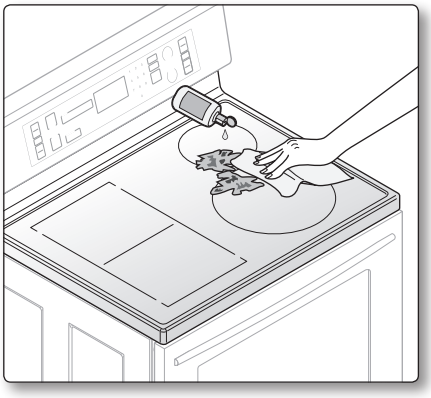
Utilisez uniquement un nettoyant céramique pour la table de cuisson. L'utilisation d'autres crèmes n'a pas la même efficacité.

En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

1. Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la à l'aide d'un nettoyant pour surface de cuisson en céramique. Vous protégerez ainsi la surface et faciliterez son nettoyage.
2. L'usage quotidien d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de préserver l'aspect neuf de votre table de cuisson.
3. Secouez bien la crème nettoyante. Versez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
4. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage pour surface de cuisson en céramique pour nettoyer l'intégralité de la table de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour retirer tout résidu de produit nettoyant. Il est inutile de rincer.

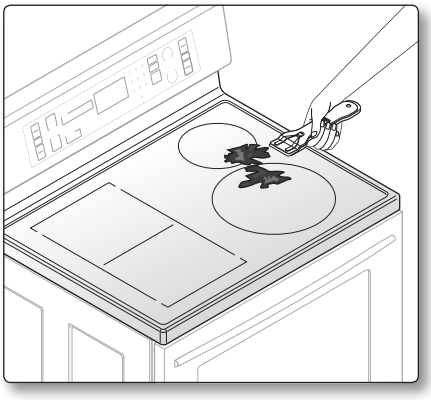
AVERTISSEMENT Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés.
3. En utilisant le tampon de nettoyage conçu pour les surfaces de cuisson en céramique, frottez la zone couverte de résidus, en appuyant si nécessaire.
4. Si des résidus subsistent, répétez autant de fois que nécessaire les étapes décrites ci-dessus.
5. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface à l'aide du nettoyant pour surface de cuisson en céramique et d'une serviette en papier.

Élimination des résidus importants de brûlé



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. À l'aide du grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45 ° sur la surface vitrée, grattez les salissures. Vous devez appuyer et frotter pour supprimer les résidus.
3. Après avoir gratté à l'aide du grattoir à lame de rasoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour supprimer tout résidu restant. (Ne grattez pas le joint).
4. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface à l'aide du nettoyant pour surface de cuisson et d'une serviette en papier.

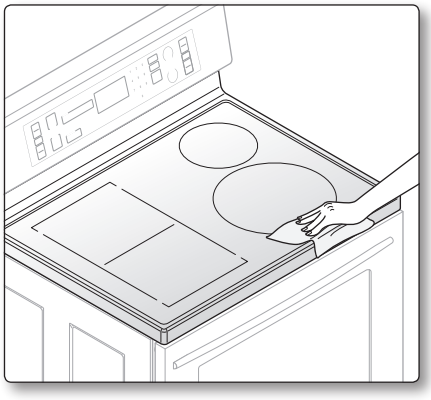
(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 61 2013-05-23 3:31:55

Suppression des rayures et traces de métal

1. Évitez de faire glisser les casseroles et plats sur la table de cuisson. Vous risquez ainsi de rayer la table de cuisson. Vous pouvez supprimer ces traces en appliquant un nettoyant pour surface de cuisson en céramique à l'aide d'un tampon de nettoyage pour surface de cuisson en céramique.
2. Si vous laissez des casseroles à fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir jusqu'à évaporation complète, le revêtement peut laisser une marque de décoloration noire sur la table de cuisson. Pour éviter que cette trace ne devienne indélébile, éliminez-la immédiatement.

AVERTISSEMENT Vérifiez que le fond de vos plats est lisse pour éviter de rayer la table de cuisson.

Nettoyage du joint de la table de cuisson



Pour nettoyer le joint situé sur le pourtour de la vitre, appliquez un chiffon humide durant quelques minutes, puis nettoyez à l'aide d'un nettoyant non abrasif.

Risques d'endommagement définitif de la surface vitrée

- Les éclaboussures de sucre (comme celles produites par les confitures, le caramel, le sucre, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent faire apparaître des piqûres sur la surface de votre table de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Il est conseillé de nettoyer la projection tant qu'elle est encore chaude. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous au chapitre suivant.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours aiguisée ; n'utilisez pas de lame émoussée ou en mauvais état.

Nettoyage des éclaboussures de sucre et du plastique fondu

1. Eteignez tous les foyers. Retirez les plats chauds.
2. En vous munissant d'un gant et à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique, déplacez les éclaboussures vers une partie froide de la table de cuisson. Retirez les éclaboussures à l'aide de papier absorbant.
3. Aucun résidu d'éclaboussure ne doit subsister tant que la table de cuisson est encore chaude.
4. Ne réutilisez pas les foyers tant que tous les résidus n'ont pas été complètement supprimés.

Si une piqûre ou des creux se sont déjà formés sur la surface vitrée, le verre de la table de cuisson devra être remplacé. Dans ce cas, une intervention est nécessaire.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 62 2013-05-23 3:31:55

RETRAIT ET REMISE EN PLACE DE LA PORTE DU FOUR

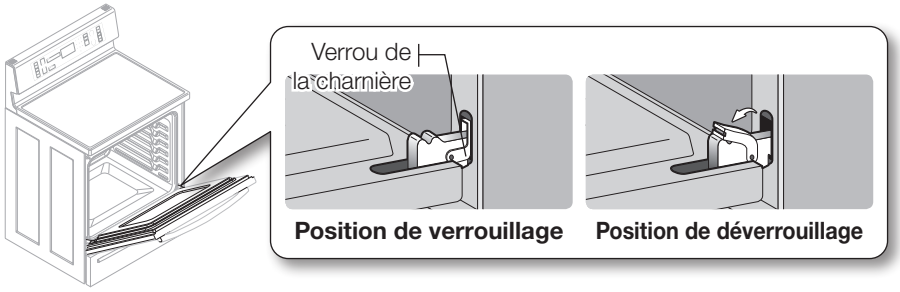
Comment retirer la porte ?

ATTENTION

- La porte est très lourde. Soyez prudent lorsque vous retirez et soulevez la porte. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
- Mettez la cuisinière hors tension avant de retirer la porte.

1. Ouvrez la porte au maximum.

2. Abaissez les verrous de la charnière vers l'encadrement de porte pour les mettre en position de déverrouillage.



3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

4. Fermez la porte jusqu'à la position de retrait de la porte : à environ 5 degrés de la position verticale (Fig. 1).

5. Soulevez et retirez la porte jusqu'à ce que le bras de la charnière soit enlevé de son logement (Fig. 2).

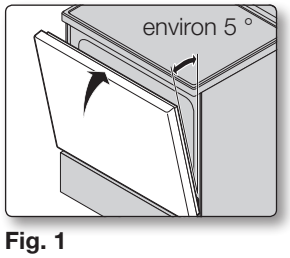


Fig. 1

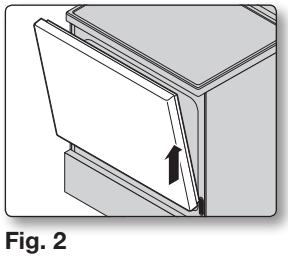
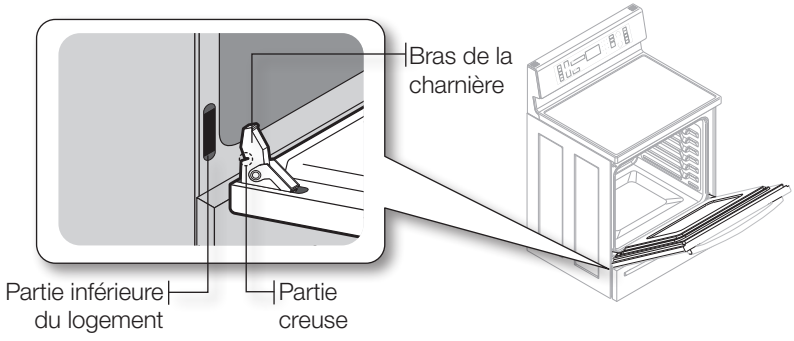


Fig. 2

Comment remettre la porte en place ?

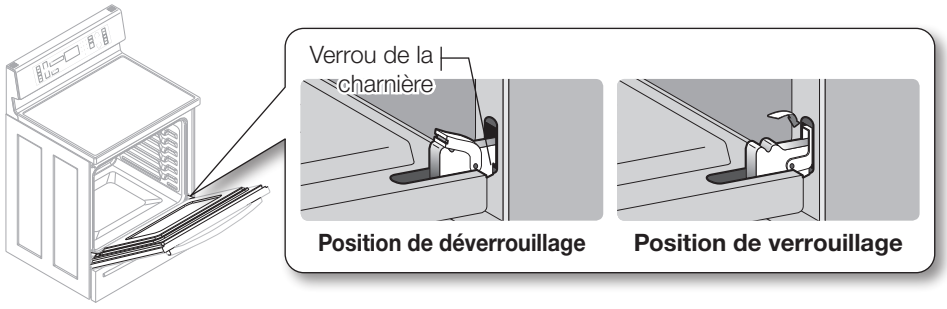
1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

2. En maintenant la porte dans le même angle que lors de son retrait, faites glisser la partie creuse du bras de la charnière dans la partie inférieure du logement de la charnière. L'encoche située sur le bras de la charnière doit être insérée entièrement dans la partie inférieure du logement.



(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 63 2013-05-23 3:31:55

3. Ouvrez la porte au maximum. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que la partie creuse n'est pas correctement insérée dans la partie inférieure du logement.
4. Poussez les verrous de la charnière vers le haut contre le cadre de la cavité du four pour les mettre en position de verrouillage.



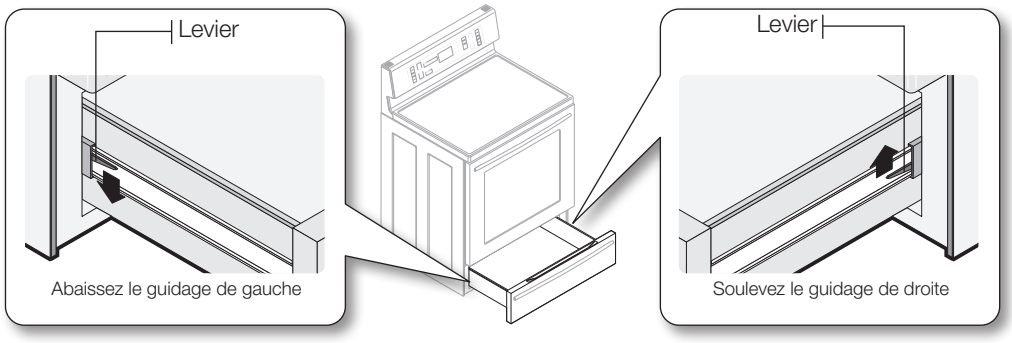
5. Fermez la porte du four.

RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU TIROIR CHAUFFE-PLAT

ATTENTION Éteignez la cuisinière avant de retirer le tiroir chauffe-plat.

Comment retirer le tiroir chauffe-plat ?

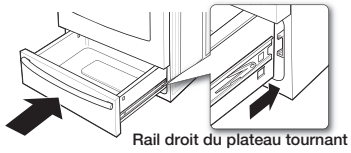
1. Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il arrive en butée.
2. Repérez les clips de verrouillage situés près de l'extrémité arrière des rails du plateau tournant à extension complète. Avec vos deux mains, baissez le clip gauche et levez le droit pour les libérer. Retirez le tiroir entièrement.



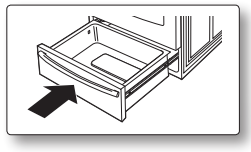
3. Retirez le tiroir chauffe-plat de la cuisinière.

Comment remettre le tiroir chauffe-plat en place ?

1. Placez les extrémités des rails du plateau tournant à extension complète dans les rails latéraux de l'ouverture du tiroir.



2. Poussez le tiroir afin de pouvoir le fermer et remettez les clips de verrouillage.

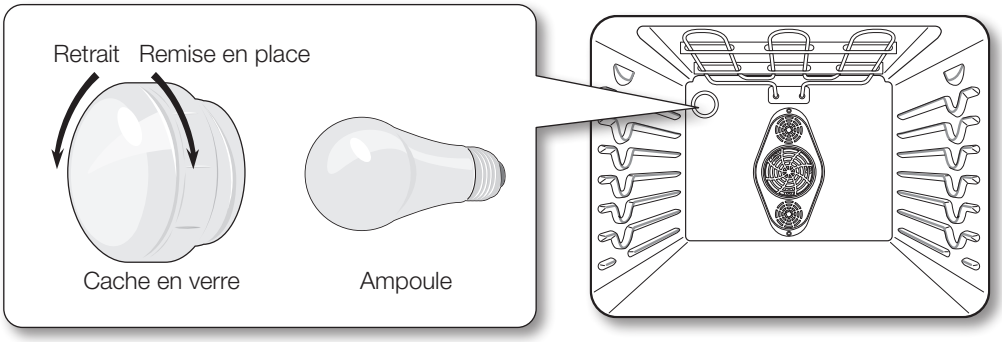


(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 64 2013-05-23 3:31:56

Remplacement de l'ampoule du four

L'éclairage du four nécessite une ampoule standard de 40 watts. L'éclairage s'active à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyez sur la touche **OVEN LIGHT (ECLAIRAGE DU FOUR)** pour activer ou désactiver l'éclairage. L'éclairage ne s'active pas durant un cycle d'auto-nettoyage.

1. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.
2. Débranchez la cuisinière ou mettez-la hors tension.
3. Tournez le cache en verre situé à l'arrière du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
4. Tournez l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer de sa douille.



5. Replacez l'ampoule et son cache en verre en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Branchez la cuisinière ou mettez-la sous tension.

ATTENTION

Avant de remplacer l'ampoule de votre four, débranchez la cuisinière au niveau du panneau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs. Assurez-vous que le four et l'ampoule sont froids.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 65 2013-05-23 3:31:56

DÉPANNAGE

Samsung veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouvelle cuisinière électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans le tableau ci-dessous. Si, après avoir essayé la solution proposée, vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez Samsung au 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864).

<table>
<tr><th>PROBLÈME</th><th>CAUSE POSSIBLE</th><th>SOLUTION</th></tr>
<tr><td rowspan="3">La cuisinière n'est pas à niveau.</td><td>La cuisinière n'a pas été installée correctement.</td><td>• Placez la grille de cuisson au centre du four. Placez un niveau sur la grille de cuisson. Ajustez les pieds de mise à niveau situés sur la base de la cuisinière jusqu'à ce que la grille de cuisson soit à niveau.
• Assurez-vous que le sol est plan et suffisamment solide et stable pour supporter le poids de la cuisinière.</td></tr>
<tr><td>Le sol est affaissé ou incliné.</td><td>• Contactez un menuisier pour remédier à la situation.</td></tr>
<tr><td>Les placards de la cuisine ne sont pas correctement alignés et donnent l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau.</td><td>• Assurez-vous que les éléments de cuisine sont droits et que l'espace est suffisant pour l'installation.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">L'accès à la cuisinière est nécessaire pour sa réparation mais la déplacer s'avère difficile.</td><td>Les éléments de la cuisine ne sont pas droits et situés trop près de la cuisinière.</td><td>• Contactez un maçon ou un installateur pour rendre la cuisinière accessible.</td></tr>
<tr><td>La moquette interfère avec les mouvements de la cuisinière.</td><td>• Ménagez un espace suffisant pour que la cuisinière puisse être soulevée de la moquette.</td></tr>
<tr><td>La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur.</td><td>Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.
<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>- SE -</td><td>Touche court-circuitée</td></tr><tr><td>E-27</td><td>Capteur du four coupé</td></tr><tr><td>E-28</td><td>Capteur du four court-circuité</td></tr><tr><td>E-08</td><td>Erreur de chauffage du four</td></tr><tr><td>E-0A</td><td>Surchauffe du four</td></tr><tr><td>E-0E</td><td>Erreur de verrouillage de la porte</td></tr><tr><td>E-84</td><td>Erreur de communication</td></tr></table></td><td>• Appuyez sur la touche CLEAR/OFF (EFFACER/ ARRÊT) et redémarrez le four. Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.</td></tr>
</table>

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 66 2013-05-23 3:31:56

<table>
<tr><th>PROBLÈME</th><th>CAUSE POSSIBLE</th><th>SOLUTION</th></tr>
<tr><td rowspan="2">La commande de la surface de cuisson émet un signal sonore et affiche un code d'erreur.</td><td>Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.
<table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>- SE -</td><td>Erreur touche sensitive court-circuitée</td></tr><tr><td>-LE-</td><td>Erreur de basse tension</td></tr><tr><td>-ot-</td><td>Erreur de surchauffe</td></tr><tr><td>-⊔-</td><td>Erreur de détection de récipient</td></tr></table></td><td>• Appuyez sur la touche de commande on/off (Marche/Arrêt). Si le problème persiste, coupez l'alimentation de la cuisinière pendant 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez le service technique.</td></tr>
<tr><td><table><tr><th>CODE</th><th>CAUSE</th></tr><tr><td>-to-</td><td>Erreur capteur supérieur ouvert (capteur supérieur)</td></tr><tr><td>-tꟻ-</td><td>Erreur capteur supérieur court-circuité (capteur supérieur)</td></tr><tr><td>-bo-</td><td>Erreur capteur du transistor bipolaire à porte isolée ouvert (Module d'inversion)</td></tr><tr><td>-bꟻ-</td><td>Erreur capteur du transistor bipolaire à porte isolée court-circuité (module d'inversion)</td></tr><tr><td>-FL-</td><td>Erreur du moteur du ventilateur CC</td></tr></table></td><td>• Contactez le service technique.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Les foyers ne maintiennent pas une chaleur continue ou ne cuisent pas assez rapidement.</td><td>Un ustensile de cuisine inadapté est utilisé.</td><td>• Utilisez des casseroles à fond plat et correspondant au diamètre du foyer sélectionné.</td></tr>
<tr><td>À certains endroits, la puissance (tension) peut être faible.</td><td>• Placez un couvercle sur la casserole jusqu'à ce que la chaleur souhaitée soit atteinte.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Les foyers ne s'allument pas.</td><td>Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.</td><td>• Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.</td></tr>
<tr><td>Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.</td><td>• Vérifiez que vous utilisez bien la commande correspondant au foyer utilisé.</td></tr>
<tr><td>Le foyer redevient noir lorsqu'un réglage plus faible est sélectionné.</td><td colspan="2">Ceci est tout à fait normal. Le foyer est toujours allumé et chaud.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Zones de décoloration sur la table de cuisson.</td><td>Des éclaboussures n'ont pas été nettoyées.</td><td>• Reportez-vous au chapitre traitant de l'entretien et du nettoyage de la table de cuisson vitrée, page 61.</td></tr>
<tr><td>La surface est chaude et la table de cuisson paraît de couleur claire.</td><td>• Ceci est tout à fait normal. Il est possible que la surface paraisse décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est provisoire et disparaît lorsque le verre refroidit.</td></tr>
<tr><td>Le foyer s'éteint et se rallume fréquemment.</td><td>Ceci est tout à fait normal.</td><td>• Le foyer s'éteint et se rallume afin de conserver la puissance réglée.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Le four ne s'allume pas.</td><td>La cuisinière n'est pas correctement branchée sur la prise murale.</td><td>• Assurez-vous que la cuisinière est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.</td></tr>
<tr><td>Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.</td><td>• Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.</td></tr>
<tr><td>Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.</td><td>• Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four.</td></tr>
<tr><td>Le four est trop chaud.</td><td>• Laissez le four refroidir.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">La cuisinière ne s'allume pas.</td><td>La cuisinière n'est pas correctement branchée sur la prise murale, un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.</td><td>• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre. Vérifiez le fusible et le disjoncteur.</td></tr>
<tr><td>Câblage incomplet.</td><td>• Contactez le service technique.</td></tr>
<tr><td>Coupure de courant.</td><td>• Vérifiez que les lampes de votre habitation s'allument. Au besoin, demandez de l'aide auprès de votre compagnie d'électricité.</td></tr>
</table>

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 67 2013-05-23 3:31:57

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	• Revissez ou remplacez l'ampoule.
	Le commutateur permettant d'activer l'éclairage est cassé.	• Contactez le service technique.
Le four émet une fumée excessive durant la cuisson.	Les réglages n'ont pas été effectués correctement.	• Reportez-vous au chapitre concernant le réglage des commandes du four. • Assurez-vous que la porte du four est ouverte en position d'arrêt du gril.
	La viande a été placée trop près de l'élément.	• Repositionnez la grille de façon à ménager un espace suffisant entre la viande et l'élément. Préchauffez le gril pour saisir la viande.
	La viande n'a pas été correctement préparée.	• Retirez l'excès de gras de la viande. Coupez les bords gras susceptibles de se recourber, laissant le maigre intact.
	La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four.	• Un nettoyage régulier est nécessaire en cas d'utilisation répétée de la fonction gril.
Les aliments ne cuisent pas ou ne sont pas rôtis correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	• Reportez-vous au chapitre concernant le fonctionnement du four.
	La grille de cuisson n'a pas été positionnée correctement ou n'est pas à niveau.	• Reportez-vous au chapitre concernant l'utilisation des grilles du four, page 37.
	Un récipient inadapté ou de taille inappropriée est utilisé.	
	Le capteur du four doit être réglé.	• Reportez-vous au chapitre concernant le réglage du thermostat, page 52.
Les aliments ne grillent pas correctement.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	• Appuyez sur la touche **BROIL (GRIL)**.
	La grille n'a pas été positionnée correctement.	• Reportez-vous au guide de cuisson au gril, page 46.
	Le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson au gril.	• Utilisez un récipient adapté.
	Dans certaines zones, la puissance (tension) peut être faible.	• Préchauffez le gril pour pendant 10 minutes. • Reportez-vous au guide de cuisson au gril, page 46.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le capteur du four doit être réglé.	• Reportez-vous au chapitre concernant le réglage du thermostat, page 52.
Rayures ou éraflures sur la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas correctement nettoyée.	• Les rayures ne peuvent être ôtées. Les rayures légères s'estomperont dans le temps au fil des nettoyages.
	Des récipients à fond rugueux ont été en contact avec la table de cuisson ou bien des particules importantes comme du gros sel ou du sable se sont trouvées entre les récipients et la table de cuisson.	• Afin d'éviter les rayures, respectez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des récipients est propre avant d'utiliser ces derniers et choisissez des récipients à fond lisse.
	Vous avez fait glisser des récipients sur la table de cuisson.	
Traînées ou tâches brunes.	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	• Utilisez le grattoir à lame pour retirer les salissures. • Reportez-vous au chapitre relatif à l'entretien et au nettoyage de la table de cuisson vitrée, page 61.
Zones de décoloration à reflets métalliques.	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	• Supprimez-les à l'aide d'une crème nettoyante spéciale pour surface de cuisson en verre et céramique. • Utilisez des récipients à fond propre et sec.
Le four ne s'auto-nettoie pas.	La température du four est trop élevée pour permettre de programmer un auto-nettoyage.	• Laissez la cuisinière refroidir et réinitialisez les commandes.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	• Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, page 56.
	Un cycle d'auto-nettoyage ne peut démarrer si le dispositif de verrouillage du four a été activé ou si un foyer à induction est activé.	

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 68 2013-05-23 3:31:57

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Bruit de « craquement » ou de « crépitement ».	Ce bruit provient du métal lorsqu'il chauffe et qu'il refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.	• Ceci est tout à fait normal.
Fumée excessive durant un cycle d'auto-nettoyage.	L'intérieur de votre four est excessivement sale.	• Appuyez sur la touche **CLEAR/OFF (SUPPRESSION/ ARRÊT)**. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez que le cycle d'auto-nettoyage soit annulé. Essuyez la saleté excessive et programmez un nouvel auto-nettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle d'auto-nettoyage.	Le four est trop chaud.	• Laissez le four refroidir.
Le four est toujours sale après un cycle d'auto-nettoyage.	Les commandes du four n'ont pas été correctement réglées.	• Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, page 56.
	Le four était très sale.	• Essuyez les éclaboussures importantes avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage. Les fours excessivement sales nécessitent un nouvel auto-nettoyage plus long.
Vapeur provenant de la ventilation.	En cas d'utilisation de la fonction de convection, il est normal que de la vapeur s'échappe des orifices de ventilation du four.	• Ceci est tout à fait normal.
	La quantité de vapeur visible augmente proportionnellement au nombre de grilles ou à la quantité d'aliments en cours de cuisson.	
Odeur de brûlé ou d'huile provenant de la ventilation.	Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas d'un four neuf. L'odeur disparaîtra au fil des utilisations.	• Pour accélérer la disparition de ce phénomène, programmez un cycle d'auto-nettoyage d'une durée minimale de 3 heures. • Reportez-vous au chapitre relatif à l'auto-nettoyage, page 56.
Odeur forte.	Il est normal de constater une odeur provenant de l'isolation de la cavité du four lors des premières utilisations de votre four.	• Cette odeur est provisoire.
Bruit au niveau du ventilateur.	Un ventilateur de convection peut se déclencher ou s'arrêter automatiquement.	• Ceci est tout à fait normal.
Vous avez des difficultés à faire glisser les grilles du four.	Les grilles, brillantes et de couleur argentée, ont été nettoyées au cours d'un cycle d'auto-nettoyage.	• À l'aide de papier absorbant imbibé d'huile végétale, essuyez les bords des grilles du four.
L'affichage s'atténue.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.	• Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.
L'affichage clignote.	Une coupure de courant s'est produite.	• Réglez l'heure à nouveau.
Le tiroir ne glisse pas correctement ou se bloque.	Le tiroir n'est pas correctement aligné.	• Ouvrez complètement le tiroir et repoussez-le au maximum. Voir page 64.
	Le tiroir est surchargé ou sa charge est mal répartie.	• Réduisez-en le poids. Réorganisez le contenu du tiroir.
Le tiroir chauffe-plat ne fonctionne pas.	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur a peut-être lâché.	• Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche.
	Les commandes n'ont pas été correctement réglées.	• Reportez-vous au chapitre concernant le tiroir chauffe-plat, page 32.
Condensation excessive dans le tiroir.	Du liquide se trouve dans le tiroir.	• Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	• Couvrez les aliments d'un couvercle.
	La température réglée est trop importante.	• Réglez la température à un niveau inférieur.
Les aliments s'assèchent dans le tiroir chauffe-plat.	De l'humidité s'échappe.	• Couvrez les aliments d'un couvercle.
	Le tiroir n'est pas complètement fermé.	• Poussez le tiroir jusqu'à engagement du loquet.

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 69 2013-05-23 3:31:57

garantie

VEUILLEZ NE PAS JETER. CECI REMPLACE LA PAGE DE GARANTIE CONTENUE DANS LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE À L'ACHETEUR INITIAL

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par SAMSUNG ELECTRONICS CANADA, INC. (SAMSUNG), livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

Garantie un (1) an pour les pièces et la main d'œuvre, cinq (5) ans pour les pièces de la surface de cuisson vitrée.

Durant cette extension de garantie de quatre ans, votre responsabilité sera engagée en cas d'éventuels frais de main d'œuvre ou de réparation à domicile.

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés aux Canada. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat. Samsung vous assure un service à domicile pendant la période de garantie sans frais supplémentaires en fonction des disponibilités sur le territoire des Canada contigus. Le service de réparation à domicile n'est pas disponible partout. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être situé dans un emplacement dépourvu d'obstacle et accessible à notre personnel. En cas d'indisponibilité de ce service, Samsung pourra choisir le moyen de transport adéquat pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement du produit à ses frais tel que stipulé dans les présentes conditions et procédera au remplacement ou au changement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication relatifs aux matériaux ou à la main-d'œuvre survenant dans le cadre d'un usage normal et non commercial de ce produit et ne s'applique pas aux situations suivantes : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout démontage ou toute réinstallation de l'appareil ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur. La présente garantie limitée ne peut s'étendre aux cas d'alimentation ou de tension électrique incorrectes, d'ampoules inappropriées, d'installations électriques défectueuses, aux cas de demandes d'assistance pour information ou de résolutions d'erreurs d'installation. En outre, elle ne prend pas en charge l'endommagement de la table de cuisson vitrée qui résulterait de l'utilisation de produits et de tampons nettoyants non recommandés, l'endommagement de la table de cuisson vitrée provoqué par des éclaboussures durcies de sucre ou de plastique fondu qui n'auraient pas été nettoyées selon les instructions fournies dans le manuel d'entretien et d'utilisation. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAUF EXCEPTION MENTIONNÉE DANS LE PRÉSENT DOCUMENT, SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE GARANTIE SUR CET APPAREIL, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ COMMERCIALE, DE CONTREFAÇON, OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. AUCUNE GARANTIE, QU'ELLE SOIT DONNÉE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE, NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTI DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉE AUPRÈS DE SAMSUNG NE DEVRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITATION AUX DISPOSITIONS SUSDITES, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET TOUTES LES RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES SUBIS PAR L'ACQUÉREUR ET LES BIENS DE CELUI-CI ET TOUTE AUTRE PERSONNE OU BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL OU L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certaines provinces ou territoires peuvent autoriser ou non des limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre. Les pièces remplacées par l'utilisateur peuvent être envoyées au client pour réparation. Si nécessaire, un ingénieur du service d'assistance pourra être envoyé pour effectuer des réparations.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

Samsung Electronics Canada Inc.,
Customer Service 55 Standish Court, Mississauga, Ontario L5R 4B2 Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864) and www.samsung.com

(BEST) NE597N0PBSR_AC_DG68-00427A-03_CFR.indd 70 2013-05-23 3:31:57

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les deplacements du service apres-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou executer des travaux de nettoyage ou d'entretien reguliers.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca (English) www.samsung.com/ca_fr (French)
MEXICO	01-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
U.S.A Consumer Electronics	1-800-SAMSUNG (726-7864)	
U.S.A Mobile Phones	1-800-SAMSUNG (726-7864)	

Code N° : DG68-00427A-03